RASSEGNA STAMPA

Indice

Comunicati stampa	*Data*	
Olio EVO: tutta la filiera a raccolta per EVOOTRENDS	29 luglio 2021	
Olio EVO: tutta la filiera a raccolta per EVOOTRENDS	7 settembre 2021	

Uscite stampa-web	*Data*	
Olio, si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol	29 luglio 2021	https://www.agricolae.eu/olio-si-rinnova-la-partnership-tra-fiera-roma-e-unaprol/
Olio, si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol	29 luglio 2021	http://www.sassarinotizie.com/24ore-articolo-589792-olio_si_rinnova_la_partnership_tra_fiera_roma_e_unaprol.aspx
Olio, si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol	30 luglio 2021	https://www.today.it/partner/adnkronos/economia/lavoro/olio-si-rinnova-la-partnership-tra-fiera-roma-e-unaprol.html
Olio, si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol	29 luglio 2021	https://www.agrisole.ilsole24ore.com/art/filiere/2021-07-29/olio-unaprol-e-fiera-roma-rinnovano-partnership-la-promozione-extravergine-202556.php?uuid=AETps9Z
Olio, si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol		http://www.olbianotizie.com/24ore/articolo/581645-olio_si_rinnova_la_partnership_tra_fiera_roma_e_unaprol
Unaprol e Fiera di Roma ancora insieme per un evento sull'olio a settembre	29 luglio 2021	https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/associazioni-di-idee/36399-unaprol-e-fiera-di-roma-ancora-insieme-per-un-evento-sull-olio-a-settembre.html
Olio, si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol	29 luglio 2021	https://www.cataniaoggi.it/lavoro/olio-si-rinnova-la-partnership-tra-fiera-roma-e-unaprol_128289
Olio, si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol	29 luglio 2021	https://www.ciociariaoggi.it/agenzie/lavoro/179390/olio-si-rinnova-la-partnership-tra-fiera-roma-e-unaprol
Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol	29 luglio 2021	https://www.ilgiornaleditalia.it/news/lavoro/277824/olio-si-rinnova-la-partnership-tra-fiera-roma-e-unaprol.html
Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol	29 luglio 2021	https://www.economymagazine.it/lavoro/2021/07/29/news/olio-si-rinnova-la-partnership-tra-fiera-roma-e-unaprol-77707/
Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol	29 luglio 2021	https://www.lasicilia.it/adnkronos/news/olio_si_rinnova_la_partnership_tra_fiera_roma_e_unaprol-1294132/
Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol	29 luglio 2021	https://www.latinaoggi.eu/agenzie/lavoro/171506/olio-si-rinnova-la-partnership-tra-fiera-roma-e-unaprol
Olio, si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol	29 luglio 2021	https://www.notizie.it/olio-si-rinnova-la-partnership-tra-fiera-roma-e-unaprol/
Olio, si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol	29 luglio 2021	http://www.oggitreviso.it/olio-si-rinnova-partnership-tra-fiera-roma-unaprol-259736
Olio, si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol	29 luglio 2021	https://www.ildubbio.news/2021/07/29/olio-si-rinnova-la-partnership-tra-fiera-roma-e-unaprol/
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.adnkronos.com/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends_7GlX9JWky1rUDTXq5msdA
Olio, Unaprol: tutta la filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.agricolae.eu/olio-unaprol-tutta-la-filiera-a-raccolta-per-evootrends/
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://corrieredisiena.corr.it/news/adnkronos/28580850/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.ildubbio.news/2021/09/07/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.ilsannioquotidiano.it/2021/09/07/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/
10 e 11 settembre la filiera dell'olio e raccolta per evootrends **Olio, filiera a raccolta con Evootrends**	7 settembre 2021	https://it.finance.yahoo.com/notizie/10-e-11-settembre-la-114045233.html?guccounter=3 https://it.notizie.yahoo.com/olio-filiera-raccolta-con-evootrends-110402272.html?guccounter=3
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.laleggepertutti.it/517238_olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.affaritaliani.it/lavoro/notiziario/olio_filiera_a_raccolta_con_evootrends-222940.html
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.iltempo.it/adnkronos/2021/09/07/news/olio-

		filiera-a-raccolta-con-evootrends-28580852/
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.liberoquotidiano.it/news/adnkronos/28580848/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html
Agroalimentare: gli avvenimenti di VENERDI' 10 settembre	7 settembre 2021	https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/agroalimentare-gli-avvenimenti-di-venerdi--10-settembre-nRC_09092021_0724_14191112.html
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	http://www.padovanews.it/2021/09/07/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	http://www.sassarinotizie.com/24ore-articolo-594348-olio_filiera_a_raccolta_con_evootrends.aspx
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.lifestyleblog.it/blog/2021/09/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.olbianotizie.it/24ore/articolo/586251-olio_filiera_a_raccolta_con_evootrends
IL 10 E 11 SETTEMBRE TORNA EVOOTRENDS DI UNAPROL E FIERA ROMA	7 settembre 2021	https://www.agrapress.it/2020/01/appuntamenti
10 e 11 settembre la filiera dell'olio a raccolta pe Evootrends	7 settembre 2021	https://www.askanews.it/economia/2021/09/07/10-e-11-settembre-la-filiera-dellolio-a-raccolta-pe-evootrends-pn_20210907_00114/
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.cataniaoggi.it/nazionale/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends_135621
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.ciociariaoggi.it/agenzie/lavoro/185776/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://corrierediarezzo.corr.it//news/adnkronos/28580850/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://corrieredirieti.corr.it/news/adnkronos/28580850/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://corrierediviterbo.corr.it/news/adnkronos/28580850/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.cosenzachannel.it/2021/09/07/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.economymagazine.it/lavoro/2021/09/07/news/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends-84563/
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.ilgiornaleditalia.it/news/lavoro/287574/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.lasicilia.it/adnkronos/news/olio_filiera_a_raccolta_con_evootrends-1327824/
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://mantovauno.it/lavoro/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.notizie.it/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	http://www.oggitreviso.it/olio-filiera-raccolta-con-evootrends-262092
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	7 settembre 2021	https://www.sbircialanotizia.it/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/
Evootrends, due giorni dedicati all'olivicoltura italiana	8 settembre 2021	https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2021/09/08/evootrends-due-giorni-dedicati-all-olivicoltura-italiana-fb9af42d-c0c4-4dac-b8ac-811dcd72ca38/
Olio, filiera a raccolta con Evootrends	8 settembre 2021	https://www.today.it/partner/adnkronos/economia/lavoro/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html
Evootrends, due giorni dedicati all'olivicoltura italiana	8 settembre 2021	https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/evootrends-due-giorni-dedicati-all-olivicoltura-italiana-1.2989672
Evootrends, due giorni dedicati all'olivicoltura italiana	8 settembre 2021	https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/prodotti_tipici/2021/09/08/evootrends-due-giorni-dedicati-allolivicoltura-italiana_a9918d75-1e91-4ca8-aa3c-991150346487.html
Agroalimentare: gli avvenimenti di VENERDI' 10 settembre	7 settembre 2021	https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/agroalimentare-gli-avvenimenti-di-venerdi--10-settembre-nRC_09092021_0724_14191112.html
Olivicoltura senza giovani, solo il 5% delle aziende è gestito da under 40	10 settembre 2021	https://www.ilsole24ore.com/art/olivicoltura-senza-giovani-solo-5percento-aziende-e-gestito-under-40-AE9lI2h
Evootrends: olio, Italia prima al mondo per i consumi ma il 50% degli italiani non riconosce la qualità	10 settembre 2021	https://www.agricolae.eu/olio-evootrends-italia-primo-paese-al-mondo-per-consumo-ma-meta-italiani-non-sa-cosa-compra/
Evootrends, Granieri: Riposizionare	10 settembre 2021	https://www.agricolae.eu/evootrends-granieri-riposizionare-

extravergine e formazione così che consumatori siano liberi di dare dignità a chi fa qualità		extravergine-e-formazione-cosi-che-consumatori-siano-liberi-di-dare-dignita-a-chi-fa-qualita-videointervista/
Evootrends: olio, solo il 5% delle aziende è gestito da under 40, serve invertire la rotta	10 settembre 2021	https://www.agricolae.eu/evootrends-olio-solo-il-5-delle-aziende-e-gestito-da-under-40-serve-invertire-la-rotta/
Olio, Evootrends: Italia primo paese al mondo per consumo ma metà italiani non sa cosa compra	10 settembre 2021	https://www.agricolae.eu/olio-evootrends-italia-primo-paese-al-mondo-per-consumo-ma-meta-italiani-non-sa-cosa-compra/
Evootrends: olio, Italia prima al mondo per i consumi ma il 50% degli italiani non riconosce la qualità	10 settembre 2021	https://corrieredisiena.corr.it/news/adnkronos/28623604/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita-...
Evootrends: olio, solo il 5% delle aziende è gestito da under 40, serve invertire la rotta	10 settembre 2021	https://corrieredisiena.corr.it/news/adnkronos/28623610/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html
Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	https://www.ildubbio.news/2021/09/10/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta/
Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	https://www.ildubbio.news/2021/09/10/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta/
Evootrends: olio, solo 5% aziende gestito da under 40	10 settembre 2021	https://it.finance.yahoo.com/notizie/evootrends-olio-solo-5-aziende-104053073.html?guccounter=3
Evootrends: Italia prima per consumo olio ma non riconosce qualità	10 settembre 2021	https://it.finance.yahoo.com/notizie/evootrends-italia-prima-per-consumo-092317788.html?guccounter=3
Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	https://www.laleggepertutti.it/517930_fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita
Evootrends: olio, solo il 5% delle aziende è gestito da under 40, invertire la rotta	10 settembre 2021	https://www.laleggepertutti.it/517929_fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta
Olio: Italia prima al mondo per i consumi, ma il 50% degli italiani non riconosce la qualità	10 settembre 2021	https://www.repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/mercati/2021/09/10/news/olio_italia_prima_al_mondo_per_i_consumi_ma_il_50_degli_italiani_non_riconosce_la_qualita_-317271828/
Rigenerazione urbana, «serve partire subito con i progetti per le scuole»	10 settembre 2021	https://roma.corriere.it/notizie/cronaca/21_settembre_10/rigenerazione-urbana-serve-partire-subito-progetti-le-scuole-68961796-1271-11ec-95c2-659c7776a796.shtml
Olio, italiani primi consumatori al mondo ma il 50% non riconosce la qualità	10 settembre 2021	https://terraevita.edagricole.it/olivicoltura/olio-italiani-primi-consumatori-al-mondo-non-riconosce-qualita/
Olio, italiani primi consumatori al mondo ma il 50% non riconosce la qualità	10 settembre 2021	https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2021/09/10/olioitaliani-primi-consumatori-ma-50-non-riconosce-qualita-f0ba3415-269c-4324-b22f-82e3f6801f58/
Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta	10 settembre 2021	https://www.iltempo.it/adnkronos/2021/09/10/news/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta-28623611/
Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	https://www.iltempo.it/adnkronos/2021/09/10/news/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita--28623605/
Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta	10 settembre 2021	https://www.liberoquotidiano.it/news/adnkronos/28623607/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html
Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	https://www.liberoquotidiano.it/news/adnkronos/28623603/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita-...
Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	http://www.sassarinotizie.com/24ore-articolo-594902-fiere_evootrends_italiani_primi_al_mondo_per_consumi_olio_ma_50_non_conosce_qualita.aspx
Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta	10 settembre 2021	http://www.sassarinotizie.com/24ore-articolo-594901-fiere_evootrends_solo_5_aziende_olio_gestito_da_under_40_invertire_rotta.aspx
Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	https://www.olbianotizie.it/24ore/articolo/586795-fiere_evootrends_solo_5_aziende_olio_gestito_da_under_40_invertire_rotta
Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio	10 settembre 2021	http://www.olbianotizie.com/24ore/articolo/586795-

gestito da under 40, invertire rotta		fiere_evootrends_solo_5_aziende_olio_gestito_da_under_40_invertire_rotta
EVOOTRENDS: UNAPROL, ITALIA PRIMA AL MONDO PER CONSUMI OLIO MA 50% ITALIANI NON RICONOSCE QUALITA'	10 settembre 2021	https://www.agrapress.it/2021/09/evootrends-unaprol-italia-prima-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-italiani-non-riconosce-qualita
Italiani primi consumatori olio, ma 50% non riconosce qualità	10 settembre 2021	https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/italiani-primi-consumatori-olio-ma-50-non-riconosce-qualit%C3%A0-1.2991420
Italiani primi consumatori olio, ma 50% non riconosce qualità	10 settembre 2021	https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2021/09/10/olioitaliani-primi-consumatori-ma-50-non-riconosce-qualita_af9a38f9-0386-4f0a-82c8-658832726204.html
Evootrends: olio, solo 5% aziende gestito da under 40	10 settembre 2021	https://www.askanews.it/economia/2021/09/10/evootrends-olio-solo-5-aziende-gestito-da-under-40-pn_20210910_00075/
Evootrends: Italia prima per consumo olio ma non riconosce qualità	10 settembre 2021	https://www.askanews.it/economia/2021/09/10/evootrends-italia-prima-per-consumo-olio-ma-non-riconosce-qualit%c3%a0-pn_20210910_00051/
Roma. Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con EVOOTRENDS	10 settembre 2021	https://www.tentazionidellapenna.com/attualita/58-chemistry/14032-roma-venerd%C3%AC-10-e-sabato-11-settembre-torna-l%E2%80%99ormai-annuale-appuntamento-con-evootrends,.html
Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta	10 settembre 2021	https://www.cataniaoggi.it/lavoro/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta_136519
Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	https://www.cataniaoggi.it/lavoro/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita_136520
Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	https://www.ciociariaoggi.it/agenzie/lavoro/186474/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita
Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta	10 settembre 2021	https://www.ciociariaoggi.it/agenzie/lavoro/186472/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta
Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	https://corrierediarezzo.corr.it//news/adnkronos/28623604/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita-.html
Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta	10 settembre 2021	https://corrierediarezzo.corr.it//news/adnkronos/28623610/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html
Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	https://corrieredirieti.corr.it/news/adnkronos/28623604/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita-.html
Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta	10 settembre 2021	https://corrieredirieti.corr.it/news/adnkronos/28623610/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html
Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	https://corrierediviterbo.corr.it/news/adnkronos/28623604/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita-.html
Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta	10 settembre 2021	https://corrierediviterbo.corr.it/news/adnkronos/28623610/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html
Olio Evo: italiani primi consumatori al mondo (ma non riconoscono la qualità)	10 settembre 2021	https://www.dissapore.com/notizie/olio-evo-italiani-primi-consumatori-al-mondo-ma-non-riconoscono-la-qualita/
Evootrends: olio, solo 5% aziende gestito da under 40	10 settembre 2021	https://www.economymagazine.it/lavoro/2021/09/10/news/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta-85454/
Evootrends: Italia prima per consumo olio ma non riconosce qualità	10 settembre 2021	https://www.economymagazine.it/lavoro/2021/09/10/news/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita-85452/
Olio EVO: italiani primi consumatori al mondo. Ma poco intenditori	10 settembre 2021	https://www.foodandtec.com/it-it/olio-evo-italiani-primi-consumatori-al-mondo-ma-poco-intenditori
Evootrends: olio, solo 5% aziende gestito da under 40	10 settembre 2021	https://www.ilgiornaleditalia.it/news/lavoro/288795/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html
Evootrends, italiani primi al mondo per	10 settembre 2021	https://www.ilgiornaleditalia.it/news/lavoro/288794/fiere-

consumi olio ma 50% non conosce qualità		evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita.html
Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta	10 settembre 2021	https://www.lasicilia.it/adnkronos/news/fiere_evootrends_solo_5_aziende_olio_gestito_da_under_40_invertire_rotta-1330869/
Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	https://www.lasicilia.it/adnkronos/news/fiere_evootrends_italiani_primi_al_mondo_per_consumi_olio_ma_50_non_conosce_qualita_-1330870/
Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta	10 settembre 2021	https://www.latinaoggi.eu/agenzie/lavoro/178134/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta
Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	https://www.notizie.it/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualit/
Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta	10 settembre 2021	https://www.notizie.it/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta/
Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità	10 settembre 2021	http://www.oggitreviso.it/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualit%C3%A0-262408
Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta	10 settembre 2021	http://www.oggitreviso.it/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta-262407
Olio: italiani primi consumatori al mondo, ma il 50% non riconosce un prodotto di qualità	10 settembre 2021	https://www.radiocolonna.it/lifestyle-e-benessere/olio-italiani-primi-consumatori-al-mondo-ma-il-50-non-riconosce-un-prodotto-di-qualita/
L'olivicoltura italiana è cosa per vecchi: invertire il trend è indispensabile	10 settembre 2021	https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/associazioni-di-idee/36560-l-olivicoltura-italiana-e-cosa-per-vecchi-invertire-il-trend.htm
Olio Evo: italiani primi consumatori al mondo (ma non riconoscono la qualità)	10 settembre 2021	https://www.ildubbio.news/2021/09/10/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita/
Visit Rieti e Asm Tour Operator alla Fiera Evootrends	11 settembre 2021	https://www.comune.rieti.it/article/21/09/visit-rieti-e-asm-tour-operator-alla-fiera-evootrends-sinibaldi-continuo-percorso-di
Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta	11 settembre 2021	https://www.today.it/partner/adnkronos/economia/lavoro/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html
Olio, solo il 5% delle aziende gestito da giovani: a rischio la tradizione made in Italy	11 settembre 2021	https://www.corriere.it/economia/aziende/21_settembre_11/olio-solo-5percento-aziende-gestito-giovani-rischio-tradizione-made-italy-516bd08a-12d8-11ec-915b-6fc2b9d02e20.shtml
Visit Rieti e Asm Tour Operator alla Fiera Evootrends, Sinibaldi: 'Continuo percorso di crescita promozionale del territorio'	11 settembre 2021	https://www.rietilife.com/2021/09/11/visit-rieti-e-asm-tour-operator-alla-fiera-evootrends-sinibaldi-continuo-percorso-di-crescita-promozionale-del-territorio/
Italiani primi consumatori olio, ma 50% non riconosce qualità	12 settembre 2021	https://www.siciliaogginotizie.it/2021/09/12/italiani-primi-consumatori-olio-ma-50-non-riconosce-qualita/
Italiani primi al mondo per consumo di olio, ma di qualità ne capiscono ben poco	13 settembre 2021	https://www.cronachedigusto.it/index.php/archiviodal-05042011/scenari/italiani-primi-al-mondo-per-consumo-di-olio,-ma-di-qualit%C3%A0-ne-capiscono-ben-poco
L'Italia è prima al mondo per il consumo di olio d'oliva	13 settembre 2021	https://www.lamescolanza.com/2021/09/13/litalia-e-prima-al-mondo-per-il-consumo-di-olio-doliva/
Il Mipaaf destina 10 milioni di euro al settore olivicolo italiano	15 settembre 2021	https://www.alimentando.info/il-mipaaf-destina-10-milioni-di-euro-al-settore-olivicolo-italiano/

Comunicati Stampa

Olio EVO: tutta la filiera a raccolta per EVOOTRENDS

Il 10 e 11 settembre Fiera Roma e Unaprol rinnovano l'appuntamento fieristico dedicato al mondo che ruota attorno all'olio extravergine d'oliva

La filiera dell'olio extravergine di oliva torna a riunirsi per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni. Il **10 e 11 settembre** si terrà la seconda edizione di **EVOOTRENDS**, l'evento digitale del settore, organizzato da **Fiera Roma** e **Unaprol**, con la collaborazione di **Fondazione Evooschool**, **Coldiretti Lazio** e **FOA Italia** e con il contributo di **Regione Lazio**, **Camera di Commercio di Roma** e **Unioncamere Lazio**.
"Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità all'intera filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore – spiega il Presidente di Unaprol, **David Granieri** – EVOOTRENDS sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter gettare le basi per la pianificazione strategica di uno dei comparti più importanti del Made in Italy".
La prima edizione dell'appuntamento, dedicata all'intero mondo di professioni, competenze, tradizioni e innovazioni legate all'oro verde si è svolta nell'anno della pandemia, per istituire un **momento cardine per la filiera**: un'occasione imperdibile di **incontro e confronto tra i protagonisti del settore**, un summit finalizzato a mettere a fuoco punti di forza e di criticità e a individuare le migliori e più sostenibili misure di modernizzazione di professioni tanto antiche quanto tecnologiche e specialistiche. Anche per questo appuntamento 2021, **olivicoltori**, **frantoiani**, **confezionatori**, **vivaisti**, **professionisti del settore**, ma anche **studenti** di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi sulle più nuove strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti oleari.
Sarà presente anche in questa seconda edizione virtuale un'**area espositiva** dove le aziende promuoveranno la loro attività, proseguendo rapporti d'affari già intrapresi e acquisendo nuovi clienti. Il business sarà ulteriormente potenziato grazie ad un'**agenda di incontri** accuratamente organizzati da una segreteria dedicata, tra espositori e **buyer internazionali**, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto.
"Questo evento – argomenta l'Amministratore unico di Fiera Roma, **Fabio Casasoli** - celebra l'altissima professionalità e specializzazione dalle quali deriva l'olio extravergine di oliva, prodotto cardine della dieta e della cultura mediterranea. Vuole essere un contributo concreto allo sviluppo economico della sua straordinaria filiera e delle vie dell'olio che alimenta, a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica, fiore all'occhiello del Sistema-Paese Italia".

L'evento sarà fruibile a tutti da remoto, attraverso una **funzionale piattaforma digitale** che consente, previa registrazione, di usufruire di molteplici aree virtuali: dall'accesso nella hall alla visita degli stand, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri, di gruppo o singoli.
"Questo appuntamento virtuale – spiega **Pietro Piccinetti**, Direttore generale di Fiera Roma – è l'anteprima della fiera vera e propria che si farà fisicamente in fiera nel 2022. Una ripartenza nel nome di un simbolo potente del Made in Italy. Con l'auspicio che questa rinascita abbia per protagonista proprio Roma, vera capitale del Mediterraneo e del Food mondiale, strategico bacino d'affari al centro dei flussi economici tra il Nord e il Sud, d'Italia e d'Europa, sede non a caso di tutte le tre agenzie dell'ONU che curano il settore, l'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura delle Nazioni Unite (FAO), il Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo (IFAD) e il World Food Programme (WFP)".

OLIO: TUTTA LA FILIERA A RACCOLTA PER EVOOTRENDS

Il 10 e 11 settembre Fiera Roma e Unaprol rinnovano l'appuntamento fieristico dedicato all'olivicoltura italiana e al suo futuro

Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con EVOOTRENDS, la manifestazione organizzata da **Fiera Roma** e **Unaprol**, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio.

L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore.

"Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'IGP che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo – spiega il Presidente di Unaprol, David Granieri – *EVOOTRENDS sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy".*

Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti.
La due giorni di manifestazione (programma in allegato) prevede un ~~ricco~~ programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile.
In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare.

In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia.
Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri -accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto.

"Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi – argomenta l'Amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli – *di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia".*

La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di **FOA Italia – Frantoi Oleari Associati**, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità.

EVOOTRENDS è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

AGENZIE

GIOVEDÌ 29 LUGLIO 2021 18.40.51

Olio in vetrina, Unaprol e Fiera Roma rinnovano partnership

ZCZC9938/SXR XSP21210007067_SXR_QBXL R ECO S43 QBXL Olio in vetrina, Unaprol e **Fiera Roma** rinnovano partnership A settembre un evento dedicato alla filiera olivicola (ANSA) - **Roma**, 29 LUG - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori piu' importanti del Made in Italy. Con questo obiettivo si rinnova la partnership tra **Fiera Roma** e Unaprol che dara' alla filiera la possibilita' di istituire un focus annuale sui temi piu' importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. Grazie a questo accordo, gia' da settembre gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento interamente dedicato al settore. Soddisfatto della collaborazione con **Fiera** di **Roma** il presidente di Unaprol, David Granieri, nel ritenere che "il connubio tra l''extravergine di oliva e la Citta' eterna, anche alla luce della nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo". L'idea della manifestazione, spiega l'amministratore unico di **Fiera Roma**, Fabio Casasoli "nasce per offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema cosi' potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia partendo proprio da **Roma**". (ANSA). Y49-MON 29-LUG-21 18:38 NNNN

AGI

GIOVEDÌ 29 LUGLIO 2021 14.51.34

Olio: Fiera Roma-Unaprol, a settembre evento per filiera =

AGI0616 3 CRO 0 R01 / Olio: **Fiera Roma**-Unaprol, a settembre evento per filiera = (AGI) - **Roma**, 29 lug. - A settembre subito un evento interamente dedicato alla filiera olivicola ed inoltre garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori piu' importanti del Made in Italy. E' questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra **Fiera Roma** e Unaprol che dara' alla filiera olivicola la possibilita' di istituire un focus annuale sui temi piu' importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtu' di questo accordo, gia' nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con **Fiera Roma**, che dara' l'opportunita' alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il Presidente di Unaprol, David Granieri - Abbiamo scelto **Fiera Roma** perche' riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Citta' eterna, che si e' recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo". Fabio Casasoli, Amministratore unico di **Fiera Roma**, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema cosi' potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da **Roma**".(AGI)Bru 291449 LUG 21 NNNN

ADNKRONOS

GIOVEDÌ 29 LUGLIO 2021 13.41.12

OLIO: SI RINNOVA LA PARTNERSHIP TRA FIERA ROMA E UNAPROL =

ADN0718 7 ECO 0 ADN ECO NAZ RLA OLIO: SI RINNOVA LA PARTNERSHIP TRA **FIERA ROMA** E UNAPROL = A settembre un evento interamente dedicato alla filiera olivicola **ROMA**, 29 lug. (Adnkronos/Labitalia) - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra **FIERA ROMA** e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con **FIERA ROMA**, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto **FIERA ROMA** perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo". Fabio Casasoli, amministratore unico di **FIERA ROMA**, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da **ROMA**". (Map/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 29-LUG-21 13:40 NNNN

MERCOLEDÌ 08 SETTEMBRE 2021 07.26.20

Agroalimentare: gli avvenimenti di VENERDI' 10 settembre

9010E1314 (ALT) Agroalimentare: gli avvenimenti di VENERDI' 10 settembre EVENTI E CONFERENZE STAMPA - seconda edizione di 'EVOOTRENDS', evento dedicato all'olivicoltura italiana e al suo futuro. Organizzato da Fiera Roma e Unaprol. Ore 10,30. Fiera di Roma. La manifestazione termina domani. http://www.agrisole.ilsole24ore.com/ Red- (**RADIOCOR**) 08-09-21 07:24:50 (0016)FOOD 5 NNNN

MERCOLEDÌ 08 SETTEMBRE 2021 12.06.11

Evootrends, due giorni dedicati all'olivicoltura italiana

ZCZC7008/SXR XSP21251002649_SXR_QBXL R CRO S43 QBXL Evootrends, due giorni dedicati all'olivicoltura italiana Torna evento fieristico organizzato da Unaprol e Fiera Roma (ANSA) - ROMA, 08 SET - Full immersion a Roma sull'olio extravergine di oliva con la nuova edizione di "Evootrends", manifestazione organizzata da Fiera Roma e dal Consorzio olivicolo italiano Unaprol e in programma il 10 e 11 settembre. La rassegna e' realizzata con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e Foa Italia (Frantoi Oleari Associati) e

con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'iniziativa - informa una nota - consente agli olivicoltori, ai frantoiani e ai confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche a studenti di istituti superiori e universitari di approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttivita' e la qualita' produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati alle prospettive e opportunita' di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In calendario anche un focus sulla transizione ecologica nel settore. All'interno dell'evento un'area espositiva virtuale con protagonista la produzione di eccellenza e importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di riconoscimenti, nazionali e internazionali. "Siamo molto contenti - afferma il presidente di Unaprol David Granieri - di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Citta' eterna e' strategica per la nostra olivicoltura perche', anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualita' dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo" (**ANSA**). Y39-SAM 08-SET-21 12:04 NNNN

VENERDÌ 10 SETTEMBRE 2021 10.32.32

Olio: Italiani primi consumatori ma 50% non riconosce qualita'

ZCZC1900/SXA XSP21253007431_SXA_QBXB R ECO S0A QBXB Olio: Italiani primi consumatori ma 50% non riconosce qualita' Unaprol, 2,3% del budget di spesa va all'olio extravergine (ANSA) - ROMA, 10 SET - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500 mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non e' ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualita'. E' questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 chili, i consumatori non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessita' di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualita' per valorizzare in questo modo l'impegno e il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri - per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori piu' attenti e consapevoli". Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, cosi' come e' necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignita' e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualita'. "Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualita' - conclude Granieri - non torna piu' indietro e non si lascia piu' tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". (**ANSA**). Y49-VI 10-SET-21 10:31 NNNN

VENERDÌ 10 SETTEMBRE 2021 11.24.24

Evootrends: Italia prima per consumo olio ma non riconosce qualità

Evootrends: Italia prima per consumo olio ma non riconosce qualità Evootrends: Italia prima per consumo olio ma non riconosce qualità Italiani dedicano solo 2,3% budget di spesa all'extravergine Roma, 10 set. (**askanews**) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un

prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il Presidente di Unaprol, David Granieri -. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". Apa 20210910T112330Z

VENERDÌ 10 SETTEMBRE 2021 12.08.40

Made in Italy, Italia prima al mondo per consumo di olio

Made in Italy, Italia prima al mondo per consumo di olio Milano, 10 set. (**LaPresse**) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%).(Segue). CRO NG01 lpr 101206 SET 21

VENERDÌ 10 SETTEMBRE 2021 12.08.41

Made in Italy, Italia prima al mondo per consumo di olio-2-

Made in Italy, Italia prima al mondo per consumo di olio-2- Milano, 10 set. (**LaPresse**) - "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il Presidente di Unaprol, David Granieri -. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". CRO NG01 lpr 101206 SET 21

VENERDÌ 10 SETTEMBRE 2021 12.10.12

Olivicoltura senza giovani, 5% aziende gestito da under 40

ZCZC2891/SXA XSP21253007698 SXA QBXB R ECO S0A QBXB Olivicoltura senza giovani, 5% aziende gestito da under 40 **Unaprol**, invertire la rotta con piu' agricoltura di precisione (ANSA) - ROMA, 10 SET - Solo il 5% delle aziende olivicole e' gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65. Una rotta che va invertita, puntando su qualita', formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. E' il messaggio lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri che, analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione. L'olivicoltura, gia' sofferente per un'elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi sulla ricerca della qualita', potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha gia' messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri - attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avra' l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualita' delle nostre produzioni". Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualita', precisa il presidente, sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance. Puntando sulla grande qualita' italiana e sull'innovazione - conclude Granieri - potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali". (**ANSA**). Y49-VI 10-SET-21 12:09 NNNN

VENERDÌ 10 SETTEMBRE 2021 12.40.57

Olio: Unaprol, Italia prima al mondo per consumi =

AGI0402 3 ECO 0 R01 / Olio: Unaprol, Italia prima al mondo per consumi = (**AGI**) - Roma, 10 set. - I consumatori del Bel Paese dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva. L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non e' ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualita'. E' questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di EVOOTRENDS, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). (AGI)Bru (Segue) 101238 SET 21 NNNN

VENERDÌ 10 SETTEMBRE 2021 12.40.57

Olio: Unaprol, Italia prima al mondo per consumi (2)=

AGI0403 3 ECO 0 R01 / Olio: Unaprol, Italia prima al mondo per consumi (2)= (**AGI**) - Roma, 10 set. - "Abbiamo la necessita' di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualita' per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il Presidente di Unaprol, David Granieri - Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori piu' attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, cosi' come e' necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignita' e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualita'- continua Granieri - Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualita' non torna piu' indietro e non si lascia piu' tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". (AGI)Bru 101238 SET 21 NNNN

VENERDÌ 10 SETTEMBRE 2021 12.42.41

Evootrends: olio, solo 5% aziende gestito da under 40

Evootrends: olio, solo 5% aziende gestito da under 40 Evootrends: olio, solo 5% aziende gestito da under 40 Invertire la rotta, serve ricambio generazionale Roma, 10 set. (**askanews**) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a EVOOTRENDS, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal Presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega il Presidente Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali". Apa 20210910T124059Z

VENERDÌ 10 SETTEMBRE 2021 17.00.01

FIERE: EVOOTRENDS, SOLO 5% AZIENDE OLIO GESTITO DA UNDER 40, INVERTIRE ROTTA =

ADN1154 7 ECO 0 ADN ECO NAZ FIERE: EVOOTRENDS, SOLO 5% AZIENDE OLIO GESTITO DA UNDER 40, INVERTIRE ROTTA = Manifestazione in corso a Fiera Roma organizzata da Unaprol Roma, 10 set. (**Adnkronos**/Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. (segue) (Map/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 10-SET-21 16:58 NNNN

VENERDÌ 10 SETTEMBRE 2021 17.13.45

FIERE: EVOOTRENDS, ITALIANI PRIMI AL MONDO PER CONSUMI OLIO MA 50% NON CONOSCE QUALITA' =

ADN1182 7 ECO 0 ADN ECO NAZ FIERE: EVOOTRENDS, ITALIANI PRIMI AL MONDO PER CONSUMI OLIO MA 50% NON CONOSCE QUALITA' = I consumatori del Bel Paese dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva Roma, 10 set. (**Adnkrononos**/Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". (Map/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 10-SET-21 17:12 NNNN

Articoli stampa

29/07/2021
Sito Web

Agricolae.eu

Olio, si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol

Olio, si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il Presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo". Fabio Casasoli, Amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma".

La proprietà intellettuale è riproducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

SassariNotizie
l'informazione in punta di mouse

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol A settembre un evento interamente dedicato alla filiera olivicola 29/07/2021 15:03 Tweet Stampa Riduci Aumenta Condividi | Roma, 29 lug. (Labitalia) - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo."Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo".Fabio Casasoli, amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma".

La proprietà intellettuale È riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa È da intendersi per uso privato

citynews TODAY

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol A settembre un evento interamente dedicato alla filiera olivicola Redazione 30 luglio 2021 03:42 Roma, 29 lug. (Labitalia) - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo". Fabio Casasoli, amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma". © Riproduzione riservata

La proprietÃ intellettuale Ã riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã da intendersi per uso privato

Olio, Unaprol e Fiera di Roma rinnovano la partnership per promuovere l'extravergine

Olio, Unaprol e Fiera di Roma rinnovano la partnership per promuovere l'extravergine R.A. Si terrà a settembre l'evento annuale dedicato interamente alla filiera olivicola, appena arricchita con la nascita dell'Igp con il nome della Capitale Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo.«Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il Presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo». Fabio Casasoli, amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per «offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue "vie", a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma». © RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

29/07/2021 13:34
Sito Web

OlbiaNotizie

diffusione:1

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol

LINK: http://www.olbianotizie.com/24ore/articolo/581645-olio_si_rinnova_la_partnership_tra_fiera_roma_e_unaprol

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol A settembre un evento interamente dedicato alla filiera olivicola 29/07/2021 15:03 AdnKronos @Adnkronos Roma, 29 lug. (Labitalia) - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo."Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo".Fabio Casasoli, amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TEATRO NATURALE
AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

Unaprol e Fiera di Roma ancora insieme per un evento sull'olio a settembre

Unaprol e Fiera di Roma ancora insieme per un evento sull'olio a settembre La partnership nasce con la volontà di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione della filiera olivicola e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il Presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo". Fabio Casasoli, Amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma". di C. S.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol

LINK: https://www.cataniaoggi.it/lavoro/olio-si-rinnova-la-partnership-tra-fiera-roma-e-unaprol_128289

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol 29 luglio 2021 15:03 Fonte: Adnkronos Roma, 29 lug. (Labitalia) - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo". Fabio Casasoli, amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma".

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol A settembre un evento interamente dedicato alla filiera olivicola 29/07/2021 15:03 letto 3 volte Roma, 29 lug. (Labitalia) - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. ò? questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. 'Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo'. Fabio Casasoli, amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per 'offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma'. © RIPRODUZIONE RISERVATA Segnala Notizia Vuoi segnalare situazioni di degrado nel tuo comune? Un incidente? Una sagra di paese? Una manifestazione sportiva? Ora puoi. Basta mandare una foto corredata da un piccolo testo per e-mail oppure su Whatsapp specificando se si vuole essere citati nell'articolo o come autori delle foto. Ciociariaoggi si riserva di pubblicare o meno, senza nessun obbligo e a propria discrezione, le segnalazioni che arrivano. Il materiale inviato non verrà restituito E-MAIL WHATSAPP Se hai trovato interessante questo articolo e vuoi rimanere sempre informato su cronaca, cultura, sport, eventi... Scarica la nostra applicazione gratuita e ricevi solo le notizie che ti interessano. PROVALA SUBITO è GRATIS!

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol A settembre un evento interamente dedicato alla filiera olivicola 29 Luglio 2021 Roma, 29 lug. (Labitalia) - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo". Fabio Casasoli, amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma".

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã da intendersi per uso privato

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e UnaprolA settembre un evento interamente dedicato alla filiera olivicola 29 Luglio 2021 di AdnKronos Lavoro Roma, 29 lug. (Labitalia) - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. 'Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo'. Fabio Casasoli, amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per 'offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma'.

La proprietÃ intellettuale Ã riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã da intendersi per uso privato

LA SICILIA

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol Di Redazione 29 lug 2021 Roma, 29 lug. (Labitalia) - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo". Fabio Casasoli, amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma". Pubblicità COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietÃ intellettuale Ã riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã da intendersi per uso privato

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol A settembre un evento interamente dedicato alla filiera olivicola Roma, 29 lug. (Labitalia) - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. ò? questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo". Fabio Casasoli, amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma". © RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla testata specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol

Home > Flash news > Lavoro > Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol 29/07/2021 | di Adnkronos Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol Roma, 29 lug. (Labitalia) - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo". Fabio Casasoli, amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla testata specificata in testa alle pagine. Il diritto stampa è da ritenersi per uso privato

OGGI Treviso

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol.

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol. 30/07/2021 01:30 | AdnKronos | 30/07/2021 01:30 | AdnKronos | 1 2 3 4 5 Roma, 29 lug. (Labitalia) - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo". Fabio Casasoli, amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma". 30/07/2021 01:30 AdnKronos

La proprietà intellettuale è riservata. È consentita la riproduzione ad uso esclusivo del richiedente

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol

Olio: si rinnova la partnership tra Fiera Roma e Unaprol A settembre un evento interamente dedicato alla filiera olivicola di Adnkronos giovedì 29 luglio 2021 Share on facebook Share on twitter Share on linkedin Roma, 29 lug. (Labitalia) - Garantire all'olivicoltura italiana uno spazio espositivo e di confronto per pianificare il futuro di uno dei settori più importanti del Made in Italy. È questo l'obiettivo della rinnovata partnership tra Fiera Roma e Unaprol che darà alla filiera olivicola la possibilità di istituire un focus annuale sui temi più importanti legati alla valorizzazione e alla promozione dell'olio extravergine d'oliva italiano. In virtù di questo accordo, già nel mese di settembre, gli spazi espositivi della Capitale ospiteranno un evento, parzialmente in presenza, interamente dedicato al settore olivicolo. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, che darà l'opportunità alla filiera olivicola italiana di confrontarsi sul futuro del settore - sottolinea il presidente di Unaprol, David Granieri -. Abbiamo scelto Fiera Roma perché riteniamo che il connubio tra l'olio extravergine d'oliva e la Città eterna, che si è recentemente arricchito anche con la nascita dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, possa favorire la valorizzazione del nostro prodotto e rafforzare l'immagine della produzione italiana nel mondo". Fabio Casasoli, amministratore unico di Fiera Roma, spiega che l'idea della manifestazione nasce per "offrire un contributo concreto allo sviluppo della straordinaria filiera dell'olio e delle sue 'vie', a cominciare da quelle enogastronomica, nutrizionistica e turistica. Con l'auspicio che un appuntamento dedicato a un emblema così potente del Made in Italy possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma".

La proprietÃ intellettuale Ã' riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã' da intendersi per uso privato

07/09/2021
Sito Web

adnkronos

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.adnkronos.com/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends_7GlXQ2Wky1rUDTXq8madA

Olio, filiera a raccolta con Evootrends 07 settembre 2021 | 13.04 LETTURA: 3 minuti Il 10 e 11 settembre Fiera Roma e Unaprol rinnovano l'appuntamento dedicato all'olivicoltura italiana e al suo futuro Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

adnkronos

manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Olio, Unaprol: tutta la filiera a raccolta per evootrends

LINK: https://www.agricolae.eu/olio-unaprol-tutta-la-filiera-a-raccolta-per-evootrends/

Olio, Unaprol: tutta la filiera a raccolta per evootrends Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con EVOOTRENDS, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'IGP che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il Presidente di Unaprol, David Granieri - EVOOTRENDS sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione (programma in allegato) prevede un ricco programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'Amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di FOA Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. EVOOTRENDS è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

La riproduzione integrale o parziale di questo articolo deve essere autorizzata da Agricolae.eu. Il logo stampa e la formula per richiedere un preventivo sono di proprietà esclusiva di Agricolae.eu

07/09/2021
Sito Web

07/09/2021
Sito Web

Corriere di Siena.it

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://corrieredisiena.corr.it/news/admkronos/28880880/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html

07 settembre 2021 Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

La rassegna stampa è a disposizione degli aventi diritto nei limiti e con le modalità previste dalla legge e ad essi riservata. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.ildubbio.news/2021/09/07/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/

Olio, filiera a raccolta con Evootrends Il 10 e 11 settembre Fiera Roma e Unaprol rinnovano l'appuntamento dedicato all'olivicoltura italiana e al suo futuro di Adnkronos martedì 7 settembre 2021 Share on facebook Share on twitter Share on linkedin Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

La proprietà intellettuale è riservata. È vietata la riproduzione anche parziale o per estratto, con qualsiasi mezzo, salvo quanto previsto dalla legge. Il ritaglio stampa è per uso privato.

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.ilsannioquotidiano.it/2021/09/07/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/

Olio, filiera a raccolta con Evootrends Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

07/09/2021 11:40
Sito Web

YAHOO! FINANZA
ITALIA

10 e 11 settembre la filiera dell'olio a raccolta pe Evootrends

LINK: https://it.finance.yahoo.com/notizie/10-e-11-settembre-la-114045233.html?guccounter=2

10 e 11 settembre la filiera dell'olio a raccolta pe Evootrends Red 7 settembre 2021, 1:40 PM ·2 minuto per la lettura Image from askanews web site Roma, 7 set. (askanews) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'IGP che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri - Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La convegnistica si occuperaà delle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, dei problemi del settore come la xylella e della proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza. La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di FOA Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://it.notizie.yahoo.com/olio-filiera-raccolta-con-evootrends-110402272.html?guccounter=3

Olio, filiera a raccolta con Evootrends Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Continua a leggere Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

La proprietà intellettuale è riservata. È vietata la riproduzione anche parziale o per estratto, con qualsiasi mezzo, salvo quanto previsto dalla legge sul diritto d'autore

07/09/2021 11:20
Sito Web

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.laleggepertutti.it/517238_olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends

Olio, filiera a raccolta con Evootrends 7 Settembre 2021 Richiedi una consulenza ai nostri professionisti Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. 'Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il maglio stampa è da intendersi per uso privato

07/09/2021 13:04
Sito Web

affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.affaritaliani.it/lavoro/notiziario/olio_filiera_a_raccolta_con_evootrends-222940.html

affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

7 settembre 2021- 13:04 Olio, filiera a raccolta con EvootrendsIl 10 e 11 settembre Fiera Roma e Unaprol rinnovano l'appuntamento dedicato all'olivicoltura italiana e al suo futuro Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy".Verso un'olivocoltura 4.0Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto.Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio'"Abbiamo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

affaritaliani.it
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.iltempo.it/adnkronos/2021/09/07/news/olio-filiera-raccolta-con-evootrends-28580852/

Olio, filiera a raccolta con Evootrends 07 settembre 2021 Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

07/09/2021 13:04
Sito Web

LiberoQuotidiano.it

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.liberoquotidiano.it/news/adnkronos/28580848/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html

a a Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

La proprietà intellettuale riconducibile alla fonte specificata in questa pagina, il logo, la grafica e la struttura del sito appartengono ad Ansa

Borsa Italiana

Agroalimentare: gli avvenimenti di VENERDI' 10 settembre

LINK: https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/agroalimentare-gli-avvenimenti-di-venerdi--10-settembre-nRC_09092021_1...

Sei in: Home page > Notizie > Radiocor > Finanza Agroalimentare: gli avvenimenti di VENERDI' 10 settembre EVENTI E CONFERENZE STAMPA - seconda edizione di 'EVOOTRENDS', evento dedicato all'olivicoltura italiana e al suo futuro. Organizzato da Fiera Roma e Unaprol. Ore 10,30. Fiera di Roma. La manifestazione termina domani . http://www.agrisole.ilsole24ore.com/. Red- (RADIOCOR) 09-09-21 19:12:50 (0612)FOOD 5 NNNN

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

PADOVANEWS

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: http://www.padovanews.it/2021/09/07/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/

Olio, filiera a raccolta con Evootrends redazione web 34 minuti fa Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. 'Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy'. Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' 'Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia'. La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one. (Adnkronos - Lavoro)

La pagina visualizzata è composta da più sezioni che vengono a far parte della pagina. Il logo, quando per esempio è da prendere per uno dovuto

07/09/2021 11:38
Sito Web

PADOVANEWS

07/09/2021 11:46
Sito Web

SassariNotizie

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: http://www.sassarinotizie.com/24ore-articolo-594348-olio_filiera_a_raccolta_con_evootrends.aspx

adnkronos
News24Ore

Olio, filiera a raccolta con Evootrends Il 10 e 11 settembre Fiera Roma e Unaprol rinnovano l'appuntamento dedicato all'olivicoltura italiana e al suo futuro 07/09/2021 13:04 Tweet Stampa Riduci Aumenta Condividi | Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy".Verso un'olivocoltura 4.0Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto.Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio'"Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.lifestyleblog.it/blog/2021/09/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/

La proprietà intellettu

adnkronos
News24Ore

Olio, filiera a raccolta con Evootrends Il 10 e 11 settembre Fiera Roma e Unaprol rinnovano l'appuntamento dedicato all'olivicoltura italiana e al suo futuro 07/09/2021 13:04 Tweet Stampa Riduci Aumenta Condividi | Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy".Verso un'olivocoltura 4.0Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto.Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio'"Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

OlbiaNotizie

diffusione:1

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: http://www.olbianotizie.com/24ore/articolo/585251-olio_filiera_a_raccolta_con_evootrends

Olio, filiera a raccolta con Evootrends Il 10 e 11 settembre Fiera Roma e Unaprol rinnovano l'appuntamento dedicato all'olivicoltura italiana e al suo futuro 07/09/2021 13:04 AdnKronos @Adnkronos Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy".Verso un'olivocoltura 4.0Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto.Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio'"Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

La proprietà intellettuale e riproduzione vietata senza autorizzazione. Il degno sfruttamento è garantito dal pagamento di un canone per uso privato

07/09/2021 11:41
Sito Web

IL 10 E 11 SETTEMBRE TORNA EVOOTRENDS DI UNAPROL E FIERA ROMA

LINK: https://www.agrapress.it/2021/09/il-10-e-11-settembre-torna-evootrends-di-unaprol-e-fiera-roma

IL 10 E 11 SETTEMBRE TORNA EVOOTRENDS DI UNAPROL E FIERA ROMA (riproduzione riservata) "venerdi' 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con evootrends, la manifestazione organizzata da fiera roma e unaprol, con la collaborazione di fondazione evooschool, coldiretti lazio e foa italia, e con il contributo di regione lazio, camera di commercio di roma e unioncamere lazio", rende noto un comunicato congiunto di unaprol, fiera roma, fondazione evooschool, coldiretti lazio e foa italia, nel precisare che "l'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terra' parzialmente in presenza, e sara' utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore". "siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con fiera roma, la scelta della citta' eterna e' strategica per la nostra olivicoltura perche', anche attraverso la recente approvazione dell'igp che porta il nome della nostra capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualita' dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo", spiega il presidente di unaprol, david GRANIERI, che sottolinea: "evootrends sara' l'agora' dell'olivicoltura del nostro paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti piu' importanti del made in italy". "olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttivita' e la qualita' produttiva degli impianti", prosegue il comunicato, che precisa: "la due giorni di manifestazione prevede un ricco programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunita' di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. in chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilita' ambientale ed economia circolare". "in parallelo alla parte convegnistica, e' allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le piu' importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualita' del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia", informa il comunicato, nell'evidenziare che "le opportunita' di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata - tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacita' di acquisto". "abbiamo coinvolto in questa manifestazione le piu' rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come fiera roma siamo orgogliosi di offrire, grazie alla partnership con unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico", afferma l'amministratore unico di fiera roma, fabio CASASOLI, nel sottolineare che "e' proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come regione lazio e camera di commercio di roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento cosi' in salita per via della pandemia". "la manifestazione sara' anche occasione per la prima riunione di foa italia-frantoi oleari associati, realta' che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilita' etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualita'", conclude il comunicato, nel precisare che "evootrends e' fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. i partecipanti possono cosi' usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo piu' ristretti, via via fino ai meeting one-to-one". il programma e' disponibile a l link https://bit.ly/3ySTfVb.

La riproduzione, anche parziale, è consentita solo se citata la fonte. Il testo stampato è una copia ad uso personale

07/09/2021 16:32
Sito Web

07/09/2021 13:07
Sito Web

askanews

10 e 11 settembre la filiera dell'olio a raccolta pe Evootrends

LINK: https://www.askanews.it/economia/2021/09/07/10-e-11-settembre-la-filiera-dellolio-a-raccolta-pe-evootrends-pn_20210907_00114

Olivicoltura Martedì 7 settembre 2021 - 13:40 10 e 11 settembre la filiera dell'olio a raccolta pe Evootrends Evento organizzato da Fiera di Roma e Unaprol Roma, 7 set. (askanews) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'IGP che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri - Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La convegnistica si occuperaà delle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, dei problemi del settore come la xylella e della proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza. La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di FOA Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.cataniaoggi.it/nazionale/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends_135621

Olio, filiera a raccolta con Evootrends 07 settembre 2021 13:04 #made-in-italy Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

ritagliati con ad nuovamente ed a ritagliare ulteriori articoli o pagine, è sufficiente una nuova ricerca per ottenere un'esposizione aggiornata

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.ciociariaoggi.it/agenzie/lavoro/158776/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends

Olio, filiera a raccolta con Evootrends Il 10 e 11 settembre Fiera Roma e Unaprol rinnovano lâ??appuntamento dedicato allâ??olivicoltura italiana e al suo futuro Olio, filiera a raccolta con Evootrends Olio, filiera a raccolta con Evootrends 07/09/2021 13:04 letto 3 volte Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. 'Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy'. Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' 'Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. ò? proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia'. La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

© RIPRODUZIONE RISERVATA Segnala Notizia Vuoi segnalare situazioni di degrado nel tuo comune? Un incidente? Una sagra di paese? Una manifestazione sportiva? Ora puoi. Basta mandare una foto corredata da un piccolo testo per e-mail oppure su Whatsapp specificando se si vuole essere citati nell'articolo o come autori delle foto. Ciociariaoggi si riserva di pubblicare o meno, senza nessun obbligo e a propria discrezione, le segnalazioni che arrivano. Il materiale inviato non verrà restituito E-MAIL WHATSAPP Se hai trovato interessante questo articolo e vuoi rimanere sempre informato su cronaca, cultura, sport, eventi... Scarica la nostra applicazione gratuita e ricevi solo le notizie che ti interessano. PROVALA SUBITO è GRATIS!

07/09/2021
Sito Web

corrierediarezzo.corr.it

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://corrierediarezzo.corr.it//news/economia/28880850/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html

07 settembre 2021 Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

La proprietà intellectuale è riconosciuta alla testata pubblicata in base alla legge n. 1950/2001 e ne è vietata la riproduzione per uso privato

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://corrieredirieti.corr.it/news/adnkronos/25550850/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html

07 settembre 2021 Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

La proprietà intellettuale e riproduzione di tutte le pagine, il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

07/09/2021
Sito Web

CORRIERE DI VITERBO

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://corrierediviterbo.corr.it/news/adnkronos/25580850/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html

07 settembre 2021 Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.cosenzachannel.it/2021/09/07/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/

Olio, filiera a raccolta con Evootrends Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. 'Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy'. Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' 'Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia'. La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

La proprietà intellettuale e riproduzione sia totale sia parziale, il taglio, copia e da incollare per uso proprio

07/09/2021 00:45
Sito Web

economymag.it

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.economymagazine.it/lavoro/2021/09/07/news/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends-84561/

Olio, filiera a raccolta con EvootrendsIl 10 e 11 settembre Fiera Roma e Unaprol rinnovano l'appuntamento dedicato all'olivicoltura italiana e al suo futuro 7 Settembre 2021 di AdnKronos Lavoro Il 10 e 11 settembre Fiera Roma e Unaprol rinnovano l'appuntamento dedicato all'olivicoltura italiana e al suo futuro Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. 'Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy'. Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' 'Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia'. La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

La proprietà intellettuale è riservata. Vietata la riproduzione anche parziale o la trasmissione a terzi, salvo specifica autorizzazione. Il logo Ecopia è di proprietà di Ecopia.

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.ilgiornaleditalia.it/news/lavoro/287574/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html

Olio, filiera a raccolta con Evootrends Il 10 e 11 settembre Fiera Roma e Unaprol rinnovano l'appuntamento dedicato all'olivicoltura italiana e al suo futuro 07 Settembre 2021 Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

La proprietà intellettuale e riproduzione sia totale sia parziale, il logo stampa e da rimanere per uso proprio

07/09/2021
Sito Web

LASICILIA

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.lasicilia.it/adnkronos/roma/olio_filiera_a_raccolta_con_evootrends-1327824/

Olio, filiera a raccolta con Evootrends Di Redazione 07 set 2021 Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

Pubblicità COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale e industriale di questo sito è di proprietà della testata LA SICILIA. Il logo, il marchio e la grafica sono protetti dalla legge. Ogni utilizzo non autorizzato è vietato

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://mantovauno.it/lavoro/olio-filiera-raccolta-con-evootrends/

Olio, filiera a raccolta con Evootrends Di redazione - 7 Settembre 2021 Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one. (Adnkronos)

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.notizie.it/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends/

notizie.it

Home > Flash news > Lavoro > Olio, filiera a raccolta con Evootrends 07/09/2021 | di Adnkronos Olio, filiera a raccolta con Evootrends Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

07/09/2021
Sito Web

OGGI Treviso

Olio, filiera a raccolta con Evootrends.

LINK: http://www.oggitreviso.it/olio-filiera-raccolta-con-evootrends-262092

Olio, filiera a raccolta con Evootrends. 08/09/2021 01:15 | AdnKronos | 08/09/2021 01:15 | AdnKronos | 1 2 3 4 5 Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one. 08/09/2021 01:15 AdnKronos

La riproduzione, anche parziale, è consentita a terzi solo per uso personale e non commerciale, a condizione che venga citata la fonte e che il logo e/o il nome del titolo non venga rimosso

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.sbircialanotizia.it/olio-filiera-raccolta-con-evootrends/

Olio, filiera a raccolta con Evootrends Pubblicato il Posted on 7 Settembre 2021, 11:04 Articolo a cura di Author Adnkronos Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. 'Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy'. Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli, 'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' 'Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia'. La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one. Adnkronos © Copyright Sbircia la Notizia Magazine. Riproduzione riservata

08/09/2021 11:35
Sito Web

GIORNALE DI SICILIA

Evootrends, due giorni dedicati all'olivicoltura italiana

LINK: https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2021/09/08/evootrends-due-giorni-dedicati-all-olivicoltura-italiana-fb9af42d-e0e4-4dec-b5ec-511ded72ce...

Evootrends, due giorni dedicati all'olivicoltura italiana 08 Settembre 2021 © ANSA Full immersion a Roma sull'olio extravergine di oliva con la nuova edizione di "Evootrends", manifestazione organizzata da Fiera Roma e dal Consorzio olivicolo italiano Unaprol e in programma il 10 e 11 settembre. La rassegna è realizzata con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e Foa Italia (Frantoi Oleari Associati) e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'iniziativa - informa una nota - consente agli olivicoltori, ai frantoiani e ai confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche a studenti di istituti superiori e universitari di approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In calendario anche un focus sulla transizione ecologica nel settore. All'interno dell'evento un'area espositiva virtuale con protagonista la produzione di eccellenza e importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di riconoscimenti, nazionali e internazionali. "Siamo molto contenti - afferma il presidente di Unaprol David Granieri - di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo". © Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

08/09/2021 03:43
Sito Web

TODAY

Olio, filiera a raccolta con Evootrends

LINK: https://www.today.it/partner/adnkronos/economia/lavoro/olio-filiera-a-raccolta-con-evootrends.html

Lavoro Olio, filiera a raccolta con Evootrends Il 10 e 11 settembre Fiera Roma e Unaprol rinnovano l'appuntamento dedicato all'olivicoltura italiana e al suo futuro Olio, filiera a raccolta con Evootrends Redazione 08 settembre 2021 03:43 WhatsApp Condividi Roma, 7 set. (Labitalia) - Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Evootrends sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Verso un'olivocoltura 4.0 Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. Casasoli,

La proprietà intellettuale e riproduzione sono tutelate dalla legge. Il logo stesso è un marchio registrato per uso privato

TODAY

'coinvolte le più rappresentative aziende del territorio' "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di Foa Italia - Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Evootrends è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.

© Riproduzione riservata

08/09/2021
Sito Web

ALTO ADIGE

Evootrends, due giorni dedicati all'olivicoltura italiana

LINK: https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/evootrends-due-giorni-dedicati-all-olivicoltura-italiana-1.2959572

Full immersion a Roma sull'olio extravergine di oliva con la nuova edizione di "Evootrends", manifestazione organizzata da Fiera Roma e dal Consorzio olivicolo italiano Unaprol e in programma il 10 e 11 settembre. La rassegna è realizzata con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e Foa Italia (Frantoi Oleari Associati) e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'iniziativa - informa una nota - consente agli olivicoltori, ai frantoiani e ai confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche a studenti di istituti superiori e universitari di approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In calendario anche un focus sulla transizione ecologica nel settore. All'interno dell'evento un'area espositiva virtuale con protagonista la produzione di eccellenza e importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di riconoscimenti, nazionali e internazionali. "Siamo molto contenti - afferma il presidente di Unaprol David Granieri - di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo". Tags 08 settembre 2021 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Condividi questo articolo su Whatsapp Mail

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Terra&Gusto

Evootrends, due giorni dedicati all'olivicoltura italiana

LINK: https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/prodotti_tipici/2021/09/08/evootrends-due-giorni-dedicati-allolivicoltura-italiana_a99158075-1...

Evootrends, due giorni dedicati all'olivicoltura italiana Torna evento fieristico organizzato da Unaprol e Fiera Roma Stampa Scrivi alla redazione Redazione ANSA ROMA 08 settembre 202112:25 Facebook Twitter Linkedin Mail Ottieni il codice embed © ANSA +CLICCA PER INGRANDIRE Full immersion a Roma sull'olio extravergine di oliva con la nuova edizione di "Evootrends", manifestazione organizzata da Fiera Roma e dal Consorzio olivicolo italiano Unaprol e in programma il 10 e 11 settembre. La rassegna è realizzata con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e Foa Italia (Frantoi Oleari Associati) e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'iniziativa - informa una nota - consente agli olivicoltori, ai frantoiani e ai confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche a studenti di istituti superiori e universitari di approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In calendario anche un focus sulla transizione ecologica nel settore. All'interno dell'evento un'area espositiva virtuale con protagonista la produzione di eccellenza e importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di riconoscimenti, nazionali e internazionali. "Siamo molto contenti - afferma il presidente di Unaprol David Granieri - di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'Igp che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo". RIPRODUZIONE RISERVATA

© Copyright ANSA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Il Sole 24 ORE

Olivicoltura senza giovani, solo il 5% delle aziende è gestito da under 40

Olivicoltura senza giovani, solo il 5% delle aziende è gestito da under 40Unaprol: per competere con la Spagna non abbiamo bisogno di una nuova supercategoria di olio extravergine di oliva di Micaela Cappellini 10 settembre 2021 (siculodoc - stock.adobe.com) Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65. Questi numeri, che gettano un'ombra di incertezza sul futuro dell'olivicoltura italiana, sono stati al centro della discussione a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma dedicato a tutta la filiera olivicola. La coltivazione di ulivi, già sofferente per un'elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta dunque anche un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. «Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - ha detto David Granieri, presidente di Unaprol, che raccoglie circa 160mila imprese del settore -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il ministero dell'Agricoltura potrà pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni». L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate. Ma dal punto di vista della produzione, è inseditao da concorrenti sempre più temibili, a partire dalla Spagna. Come tenere testa ai produttori iberici? «La produzione - dice Granieri - va valorizzata non rincorrendo Paesi come la Spagna sul terreno delle grandi quantità senza qualità ma, al contrario, posizionando il prodotto più in alto possibile in termini di qualità e di prezzi.Per questa ragione, come Unaprol e Coldiretti, da diverso tempo stiamo chiedendo un posizionamento politico chiaro all'Italia nelle sedi internazionali, a partire dal Coi (il Consiglio Oleicolo Internazionale), per rivedere i parametri attuali di classificazione dell'olio extravergine d'oliva, abbassando insieme i parametri di acidità ed etil esteri». Granieri però si schiera contro la proposta di Zefferino Monini, per la creazione di una nuova categoria di olio extravergine d'oliva "Alta Qualità" per competere con la Spagna: «Non abbiamo bisogno di una nuova super categoria - dice - ricetta riesumata di tanto in tanto per affossare la produzione, ma vogliamo che l'olio extravergine d'oliva che arriva sulle tavole dei consumatori sia realmente di grandi qualità.La Spagna non può certamente essere l'esempio da seguire, con gli agricoltori che sono costretti a bloccare i conferimenti e a creare panico sui mercati per vedere remunerato il proprio lavoro». Riproduzione riservata ©

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato

Evootrends: olio, Italia prima al mondo per i consumi ma il 50% degli italiani non riconosce la qualità

Evootrends: olio, Italia prima al mondo per i consumi ma il 50% degli italiani non riconosce la qualità L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di EVOOTRENDS, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il Presidente di Unaprol, David Granieri -. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietÃ intellettuale Ã riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã da intendersi per uso privato

Evootrends, Granieri: Riposizionare extravergine e formazione così che consumatori siano liberi di dare dignità a chi fa qualità. VIDEOINTERVISTA

LINK: https://www.agricolae.eu/evootrends-granieri-riposizionare-extravergine-e-formazione-cosi-che-consumatori-siano-liberi-di-dare-dignita-a-chi...

Evootrends, Granieri: Riposizionare extravergine e formazione così che consumatori siano liberi di dare dignità a chi fa qualità. VIDEOINTERVISTA https://www.agricolae.eu/wp-content/uploads/2021/09/00260de9-69a3-4fc5-a2e8-b93e386b9f42.mp4 "Sapevamo che l'Italia fosse un paese grande consumatore di olio, resta un dato da cui partire il fatto che solo la metà degli italiani sia consapevole di ciò che compra". Così ad AGRICOLAE il presidente di Unaprol Davd Granieri presente ad Evootrends alla Fiera di Roma. "Abbiamo bisogno di formare cultura dell'olio in Italia e all'estero creando le condizioni perché il consumatore sia libero di scegliere e dare dignità a coloro che lavorano per produrre qualità", spiega. Ma occorre anche, prosegue, riposizionare l'extravergine. "Non si possono più tenere categorie come l'extravergine con parametri così accessibili, abbiamo bisogno di riposizionare e quindi segmentare il mercato con una nuova classificazione l'extravergine, che diventa extravergine di qualità", conclude.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Evootrends: olio, solo il 5% delle aziende è gestito da under 40, serve invertire la rotta

LINK: https://www.agricolae.eu/evootrends-olio-solo-il-5-delle-aziende-e-gestito-da-under-40-serve-invertire-la-rotta/

Evootrends: olio, solo il 5% delle aziende è gestito da under 40, serve invertire la rotta Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a EVOOTRENDS, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal Presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega il Presidente Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Olio, Evootrends: Italia primo paese al mondo per consumo ma metà italiani non sa cosa compra

LINK: https://www.agricolae.eu/olio-evootrends-italia-primo-paese-al-mondo-per-consumo-ma-meta-italiani-non-sa-cosa-compra/

Olio, Evootrends: Italia primo paese al mondo per consumo ma metà italiani non sa cosa compra L'Italia è il primo paese al mondo per il consumo di olio extra vergine di oliva, con oltre 500mila tonnellate annue, ma il 50% degli italiani non è consapevole del prodotto che acquista e consuma quotidianamente. Il dato emerge da una ricerca elaborata da Unaprol sui dati Ismea, presentati all'evento Evootrends alla fiera di Roma, in programma dal 10 all'11 settembre. Il consumo medio pro capite è di 7,5 kg di olio, ma in Italia c'è poca conoscenza degli strumenti per riconoscere un prodotto di qualità e le sue caratteristiche organolettiche e chimiche, pur impegnando il 2,3% del proprio budget di spesa all'acquisto di questo prodotto direttamente presso frantoio e produttori. L'altro dato emerso dalla ricerca è che solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: per questo occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. La due giorni è stata introdotta da alcuni interventi per presentare i nodi cruciali e le sfide per il settore olivicolo e oliario. "Evootrends è una iniziativa importante, l'olio è una straordinaria eccellenza riconosciuta in tutto il mondo. La pandemia è stato uno spartiacque, accelerando tante crisi per modelli di sviluppo finito, ma accentuando anche la messa a sistema delle eccellenze. Dobbiamo rispondere alla domanda mondiale di Made in Italy, puntando sul l'innovazione". Così Paolo Ornelli, assessore Regione Lazio per lo sviluppo economico. "L'olio è un simbolo della dieta mediterranea, un prodotto dal forte impatto nutrizionale e di sapore. Evootrends è un simbolo di rilancio per il settore. Sono elementi per far crescere l'olivicoltura. Nel Lazio abbiamo anche predisposto il Bonus chilometro zero, per aiutare tutta la filiera locale. Ci sarà una nuova fase nella programmazione che permetterà di aiutare tutti i protagonisti della produzione fuori dal crisi pandemica". Così Enrica Onorati, assessore all'agricoltura della Regione Lazio "Il bonus km 0 della Regione Lazio potrebbe essere introdotta anche in altre regioni, intanto è stato approvato il nuovo IGP Roma, che completa quasi lo scenario nazionale, a cui manca solo la Campania. È stato scelto il nome Roma per la riconoscibilità commerciale". Così David Granieri, presidente Unaprol "La produzione non riesce a coprire la domanda e siamo importatori netti. Bisogna lavorare per valorizzare il prodotto italiano, che sentiamo nostro. Stiamo concretizzando gli accordi di filiera, ma la questione prezzi è dedicata. Abbiamo annate eccezionali e con

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021
Sito Web

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://corrieredisiena.corr.it/news/adnkronos/2852504/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita-...

10 settembre 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://corrieredisiena.corr.it/news/adnkronos/25523510/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html

10 settembre 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://www.ildubbio.news/2021/09/10/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita/

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità I consumatori del Bel Paese dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva di Adnkronos venerdì 10 settembre 2021 Share on facebook Share on twitter Share on linkedin Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://www.ildubbio.news/2021/09/10/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta/

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta Manifestazione in corso a Fiera Roma organizzata da Unaprol di Adnkronos venerdì 10 settembre 2021 Share on facebook Share on twitter Share on linkedin Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021 10:40
Sito Web

YAHOO! FINANZA
ITALIA

Evootrends: olio, solo 5% aziende gestito da under 40

LINK: https://it.finance.yahoo.com/notizie/evootrends-olio-solo-5-aziende-104053073.html?guccounter=3

Evootrends: olio, solo 5% aziende gestito da under 40 Red 10 settembre 2021, 1:40 PM ·2 minuto per la lettura Image from askanews web site Roma, 10 set. (askanews) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a EVOOTRENDS, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal Presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega il Presidente Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021 09:23
Sito Web

YAHOO! FINANZA
ITALIA

Evootrends: Italia prima per consumo olio ma non riconosce qualità

LINK: https://it.finance.yahoo.com/notizie/evootrends-italia-prima-per-consumo-09231755.html?guccounter=1

Evootrends: Italia prima per consumo olio ma non riconosce qualità Red 10 settembre 2021, 11:23 AM ·2 minuto per la lettura Image from askanews web site Roma, 10 set. (askanews) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il Presidente di Unaprol, David Granieri -. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://www.laleggepertutti.it/517930_fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità 10 Settembre 2021 Richiedi una consulenza ai nostri professionisti Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://www.laleggepertutti.it/517929_fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta 10 Settembre 2021 Richiedi una consulenza ai nostri professionisti Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

la Repubblica.it
Il mondo in diretta

Olio: Italia prima al mondo per i consumi, ma il 50% degli italiani non riconosce la qualità

LINK: https://www.repubblica.it/economia/rapporti/osservaitalia/mercati/2021/09/10/news/olio_italia_prima_al_mondo_per_i_consumi_ma_il_50_degli_i...

Olio: Italia prima al mondo per i consumi, ma il 50% degli italiani non riconosce la qualità La fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, evento dedicato alla filiera olivicola 10 Settembre 2021 2 minuti di lettura L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri -. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità - continua Granieri - . Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". Evootrends - La manifestazione Venerdì 10 e sabato 11 previsto l'appuntamento annuale con Evootrends, la manifestazione organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e Foa Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento si tiene parzialmente in presenza e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. Olivicoltori,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

la Repubblica.it
Il mondo in diretta

frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, possono approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione prevede un programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021 20:08
Sito Web

CORRIERE DELLA SERA
ROMA

Rigenerazione urbana, «serve partire subito con i progetti per le scuole»

LINK: https://roma.corriere.it/notizie/cronaca/21_settembre_10/rigenerazione-urbana-serve-partire-subito-progetti-le-scuole-68961790-1271-11ec-95c...

«Punteremo sulla rigenerazione urbana anche per risolvere il problema del fabbisogno abitativo della Capitale»: così il candidato sindaco per il centrosinistra, Roberto Gualtieri, ha esordito nel corso dell'incontro dell'altra sera con i soci di Aspesi, l'Associazione nazionale tra le Società di Promozione e Sviluppo Immobiliare. Gualtieri, già ministro dell'Economia, si è rivolto alla platea, una cinquantina tra architetti ed ingegneri dell'Aspesi Roma sottolineando come Roma debba «esigere i fondi del PNRR in una misura ben più consistente dei 20 milioni assegnati sinora». I progetti per lo sviluppo Sia sul tema rigenerazione che su quello del Bando per le scuole romane, altro punto fermo del suo programma elettorale, il candidato del centrosinistra ha poi aggiunto: «Bisogna partire subito con i progetti concreti e sfruttare anche i fondi regionali che dal 2017 sono rimasti inutilizzati». Gualtieri si è detto interessato a dialogare con Aspesi Roma per i progetti del Parco Integrato delle Mura, della Ex Fiera di Roma, la Monorotaia da Fiumicino Aeroporto al Litorale romano, la risistemazione del Velodromo e il Miglio d'oro, elaborati da Laboratorio Permanente per Roma di Aspesi. 10 settembre 2021 | 22:08

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Olio, italiani primi consumatori al mondo ma il 50% non riconosce la qualità

LINK: https://terraevita.edagricole.it/olivicoltura/olio-italiani-primi-consumatori-al-mondo-non-riconosce-qualita/

Olio, italiani primi consumatori al mondo ma il 50% non riconosce la qualità Di Terra e Vita 10 Settembre 2021 Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 chili, i consumatori non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto per caratteristiche chimiche e organolettiche L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500 mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 chili, i consumatori non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative e olivicoltori (30%). Serve un'educazione al consumo dell'olio evo «Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno e il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri - per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli». Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti. Così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non sia servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità. «Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità - conclude Granieri - non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato». In Lombardia annata difficile, perdite fino al 90% Oltre che per quella veneta, si profila un'annata fortemente negativa anche per l'olivicoltura lombarda, che registra una perdita di prodotto che potrebbe raggiungere il 90%. Questa scarsa produzione è dovuta ad un insieme di cause. «Le gelate dei primi giorni di aprile hanno provocato una fioritura ritardata che è slittata a fine maggio - ha dichiarato Rita Rocca - e l'allegagione nel mese di giugno è stata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021 09:12
Sito Web

GIORNALE DI SICILIA

Olio:Italiani primi consumatori ma 50% non riconosce qualità

LINK: https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2021/09/10/olio:italiani-primi-consumatori-ma-50-non-riconosce-qualita-f0be3415-269e-4324-b32f-82e3f680...

Olio:Italiani primi consumatori ma 50% non riconosce qualità 10 Settembre 2021 © ANSA (ANSA) - ROMA, 10 SET - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500 mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 chili, i consumatori non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno e il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri - per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità. "Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità - conclude Granieri - non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". (ANSA). © Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

caratterizzata da un clima estremamente caldo, che ha compromesso la formazione dei frutti. A ciò si sono aggiunte le grandinate estive e la costante presenza di fitopatie dell'olivo in larga parte causate da insetti come la cimice asiatica, spesso responsabili di pesanti fenomeni di cascola dell'olive nel periodo estivo, che hanno ulteriormente compromesso la produzione. Purtroppo, si sta presentando la stessa situazione del 2019 - ha aggiunto Rocca - con un mancato raccolto a causa di una fisiologica alternanza di produzione dell'olivo. Inoltre si segnala lo stesso ingente calo di produzione anche nell'areale olivicolo del Veneto e in larga parte del nord Italia». I produttori delle zone interessate auspicano un intervento delle amministrazioni: «Chiediamo un interessamento politico a tutela di una produzione che sta subendo ingenti danni - ha concluso Rita Rocca - a fronte di una elevata qualità raggiunta dall'olio extra vergine di oliva della Lombardia, che trova le sue principali espressioni sul lago di Garda e sui laghi lombardi».

Olio, italiani primi consumatori al mondo ma il 50% non riconosce la qualità - Ultima modifica:

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://www.iltempo.it/adnkronos/2021/09/10/news/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta-28523511/

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta 10 settembre 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://www.iltempo.it/adnkronos/2021/09/10/news/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita--256235...

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità 10 settembre 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021 17:18
Sito Web

LiberoQuotidiano.it

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://www.liberoquotidiano.it/news/adnkronos/28523507/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html

a a Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali". allarme

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021 17:18
Sito Web

LiberoQuotidiano.it

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://www.liberoquotidiano.it/news/adnkronos/25623503/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita-...

a a Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". allarme

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

SassariNotizie
l'informazione in punta di penna

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: http://www.sassarinotizie.com/24ore-articolo-594902-fiere_evootrends_italiani_primi_al_mondo_per_consumi_olio_ma_50_non_conosce_qualita.aspx

adnkronos
News24Ore

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità I consumatori del Bel Paese dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva 10/09/2021 17:18 Tweet Stampa Riduci Aumenta Condividi | Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma.Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli"."Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021 18:13
Sito Web

SassariNotizie
l'informazione in punta di penna

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: http://www.sassarinotizie.com/24ore-articolo-594901-fiere_evootrends_solo_5_aziende_olio_gestito_da_under_40_invertire_rotta.aspx

adnkronos
News24Ore

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta Manifestazione in corso a Fiera Roma organizzata da Unaprol 10/09/2021 17:18 Tweet Stampa Riduci Aumenta Condividi | Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo.In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni"."Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

OlbiaNotizie
L'informazione in piena di mare

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: http://www.olbianotizie.com/24ore/articolo/386796-fiere_evootrends_italiani_primi_al_mondo_per_consumi_olio_ma_50_non_conosce_qualita

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità I consumatori del Bel Paese dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva 10/09/2021 17:18 AdnKronos @Adnkronos Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma.Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli"."Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

OlbiaNotizie
l'informazione in punta di penna

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: http://www.olbianotizie.com/24ore/articolo/186795-fiere_evootrends_solo_5_aziende_olio_gestito_da_under_40_invertire_rotta

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta Manifestazione in corso a Fiera Roma organizzata da Unaprol 10/09/2021 17:18 AdnKronos @Adnkronos Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo.In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni"."Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

EVOOTRENDS: UNAPROL, ITALIA PRIMA AL MONDO PER CONSUMI OLIO MA 50% ITALIANI NON RICONOSCE QUALITA'

LINK: https://www.agrapress.it/2021/09/evootrends-unaprol-italia-prima-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-italiani-non-riconosce-qualita

EVOOTRENDS: UNAPROL, ITALIA PRIMA AL MONDO PER CONSUMI OLIO MA 50% ITALIANI NON RICONOSCE QUALITA' (riproduzione riservata) "l'italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non e' ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualita'. e' questa la fotografia scattata da unaprol, su dati ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da unaprol e fiera roma", rende noto un comunicato di unaprol, nel precisare che "nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche". "secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%)", rileva il comunicato. "abbiamo la necessita' di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualita' per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani", spiega il presidente di unaprol david GRANIERI, nell'evidenziare che "per questo motivo, insieme a campagna amica e fondazione evoo school, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori piu' attenti e consapevoli". "amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, cosi' come e' necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignita' e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualita'", sottolinea GRANIERI, che conclude: "chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualita' non torna piu' indietro e non si lascia piu' tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021
Sito Web

ALTO ADIGE

Italiani primi consumatori olio, ma 50% non riconosce qualità

LINK: https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/italiani-primi-consumatori-olio-ma-50-non-riconosce-qualit%C3%A0-1.2991420

L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500 mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 chili, i consumatori non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno e il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri - per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità. "Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità - conclude Granieri - non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". Tags 10 settembre 2021 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Condividi questo articolo su Whatsapp Mail

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Terra&Gusto

Italiani primi consumatori olio, ma 50% non riconosce qualità

LINK: https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2021/09/10/oliolitaliani-primi-consumatori-ma-50-non-riconosce-qualita_af9e35f9-0356-...

Italiani primi consumatori olio, ma 50% non riconosce qualità Unaprol, 2,3% del budget di spesa va all'olio extravergine Stampa Scrivi alla redazione Redazione ANSA ROMA 10 settembre 202110:35 Facebook Twitter Linkedin Mail Ottieni il codice embed © ANSA +CLICCA PER INGRANDIRE L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500 mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 chili, i consumatori non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno e il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri - per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità. "Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità - conclude Granieri - non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021 11:37
Sito Web

askanews

Evootrends: olio, solo 5% aziende gestito da under 40

LINK: https://www.askanews.it/economia/2021/09/10/evootrends-olio-solo-5-aziende-gestito-da-under-40-pn_20210910_00075

Olivicoltura Venerdì 10 settembre 2021 - 12:40 Evootrends: olio, solo 5% aziende gestito da under 40 Invertire la rotta, serve ricambio generazionale Roma, 10 set. (askanews) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a EVOOTRENDS, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal Presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega il Presidente Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021 10:31
Sito Web

askanews

Evootrends: Italia prima per consumo olio ma non riconosce qualità

LINK: https://www.askanews.it/economia/2021/09/10/evootrends-italia-prima-per-consumo-olio-ma-non-riconosce-qualit%c3%a0-pn_20210910_00051

Olivicoltura Venerdì 10 settembre 2021 - 11:23 Evootrends: Italia prima per consumo olio ma non riconosce qualità Italiani dedicano solo 2,3% budget di spesa all'extravergine Roma, 10 set. (askanews) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il Presidente di Unaprol, David Granieri -. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Roma. Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con EVOOTRENDS,

LINK: http://www.tentazionidellapenna.com/attualita/55-chemistry/14032-roma-venerd%C3%AC-10-e-sabato-11-settembre-torna-l%E2%80%99ormai-annuale-ap...

Roma. Venerdì 10 e sabato 11 settembre torna l'ormai annuale appuntamento con EVOOTRENDS, Dettagli Modo Lettura Condividi La manifestazione è organizzata da Fiera Roma e Unaprol, con la collaborazione di Fondazione Evooschool, Coldiretti Lazio e FOA Italia, e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. L'appuntamento, dopo il successo dello scorso anno, si terrà parzialmente in presenza, e sarà utile per definire strategie e confrontarsi su esperienze, risorse, competenze e innovazioni, delineando il futuro del settore. "Siamo molto contenti di aver rinnovato questa importante collaborazione con Fiera Roma, la scelta della Città eterna è strategica per la nostra olivicoltura perché, anche attraverso la recente approvazione dell'IGP che porta il nome della nostra Capitale, puntiamo a valorizzare la grande qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano nel mondo - spiega il Presidente di Unaprol, David Granieri - EVOOTRENDS sarà l'agorà dell'olivicoltura del nostro Paese, un luogo dove poter confrontarsi per pianificare il futuro di uno dei comparti più importanti del Made in Italy". Olivicoltori, frantoiani, confezionatori, vivaisti, professionisti del settore, ma anche studenti di istituti superiori e universitari, potranno approfondire le proprie competenze e aggiornarsi su strategie e misure per aumentare la produttività e la qualità produttiva degli impianti. La due giorni di manifestazione (programma in allegato) prevede un ricco programma di convegni dedicati, in apertura, alle prospettive e opportunità di sviluppo della filiera olivicolo-olearia, ai problemi del settore come la xylella e alla proposta di Unaprol verso una olivicoltura 4.0 competitiva e sostenibile. In chiusura, invece, focus sulla transizione ecologica nel settore, tra sostenibilità ambientale ed economia circolare. In parallelo alla parte convegnistica, è allestita un'area espositiva virtuale, che vede protagonista la produzione di eccellenza, con le più importanti aziende del territorio laziale, vincitrici di importantissimi e prestigiosi riconoscimenti, nazionali e internazionali, per l'ottima qualità del prodotto e per le tecniche di lavorazione e all'avanguardia. Le opportunità di business saranno ulteriormente potenziate attraverso un'agenda di incontri - accuratamente organizzati da una segreteria dedicata- tra espositori e buyer internazionali, invitati sulla base di interessi specifici e della loro provata capacità di acquisto. "Abbiamo coinvolto in questa manifestazione le più rappresentative aziende del territorio, eccellenze a livello internazionale, e come Fiera Roma siamo orgogliosi - argomenta l'Amministratore unico di Fiera Roma, Fabio Casasoli - di offrire, grazie alla partnership con Unaprol, sostegno e impulso al tessuto produttivo di un settore tanto strategico. È proprio questo il compito fondante delle fiere e ringraziamo le istituzioni, come Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, che ci sono sempre accanto per portarlo a compimento, anche in un momento così in salita per via della pandemia". La manifestazione sarà anche occasione per la prima riunione di FOA Italia -

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Frantoi Oleari Associati, realtà che aggrega oltre 150 imprese, nata per promuovere un nuovo modello di frantoio, in grado di coniugare ricerca e innovazione, attenzione alla sostenibilità etica e ambientale, diffusione della cultura e del consumo consapevole di olio extravergine d'oliva italiano di qualità. EVOOTRENDS è fruibile, previa registrazione, attraverso una rinnovata e funzionale piattaforma digitale. I partecipanti possono così usufruire di molteplici aree virtuali, per sperimentare l'evento a 360 gradi: dall'accesso nella hall alla visita degli stand virtuali, dalla visione dei contenuti in plenaria, agli incontri di gruppo più ristretti, via via fino ai meeting one-to-one.
Aggiungi commento

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://www.cataniaoggi.it/lavoro/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta_136519

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta 10 settembre 2021 17:18 Fonte: Adnkronos Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte spoofcata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://www.cataniaoggi.it/lavoro/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita_136520

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità 10 settembre 2021 17:18 Fonte: Adnkronos Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://www.ciociariaoggi.it/agenzie/lavoro/156474/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità I consumatori del Bel Paese dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa allâ??olio extravergine dâ??oliva 10/09/2021 17:18 letto 3 volte Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. ò? questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). 'Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli'. 'Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato'. © RIPRODUZIONE RISERVATA Segnala Notizia Vuoi segnalare situazioni di degrado nel tuo comune? Un incidente? Una sagra di paese? Una manifestazione sportiva? Ora puoi. Basta mandare una foto corredata da un piccolo testo per e-mail oppure su Whatsapp specificando se si vuole essere citati nell'articolo o come autori delle foto. Ciociariaoggi si riserva di pubblicare o meno, senza nessun obbligo e a propria discrezione, le segnalazioni che arrivano. Il materiale inviato non verrà restituito E-MAIL WHATSAPP Se hai trovato interessante questo articolo e vuoi rimanere sempre informato su cronaca, cultura, sport, eventi... Scarica la nostra applicazione gratuita e ricevi solo le notizie che ti interessano. PROVALA SUBITO è GRATIS!

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://www.ciociariaoggi.it/agenzie/lavoro/186472/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta Manifestazione in corso a Fiera Roma organizzata da Unaprol 10/09/2021 17:18 letto 3 volte Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. ò? questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. 'Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni'. 'Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance'. 'Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali'. © RIPRODUZIONE RISERVATA Segnala Notizia Vuoi segnalare situazioni di degrado nel tuo comune? Un incidente? Una sagra di paese? Una manifestazione sportiva? Ora puoi. Basta mandare una foto corredata da un piccolo testo per e-mail oppure su Whatsapp specificando se si vuole essere citati nell'articolo o come autori delle foto. Ciociariaoggi si riserva di pubblicare o meno, senza nessun obbligo e a propria discrezione, le segnalazioni che arrivano. Il materiale inviato non verrà restituito E-MAIL WHATSAPP Se hai trovato interessante questo articolo e vuoi rimanere sempre informato su cronaca, cultura, sport, eventi... Scarica la nostra applicazione gratuita e ricevi solo le notizie che ti interessano. PROVALA SUBITO è

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://corrierediarezzo.corr.it//news/adnkronos/28623604/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualit...

10 settembre 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://corrierediarezzo.corr.it//news/adnkronos/28623510/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html

10 settembre 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://corrieredirieti.corr.it/news/adnkronos/25523604/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita-...

10 settembre 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://corrieredirieti.corr.it/news/adnkronos/25523610/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html

10 settembre 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021
Sito Web

CORRIERE DI VITERBO

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://corrierediviterbo.corr.it/news/adnkronos/25523604/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualit...

10 settembre 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021
Sito Web

CORRIERE DI VITERBO

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://corrierediviterbo.corr.it/news/adnkronos/28523810/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html

10 settembre 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Olio Evo: italiani primi consumatori al mondo (ma non riconoscono la qualità)

LINK: https://www.dissapore.com/notizie/olio-evo-italiani-primi-consumatori-al-mondo-ma-non-riconoscono-la-qualita/

Olio Evo: italiani primi consumatori al mondo (ma non riconoscono la qualità) Gli italiani consumano mediamente 7,5 kg di olio extravergine di oliva all'anno, ma la metà di loro non ha gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto sulla base delle caratteristiche chimiche e organolettiche. Home Notizie Olio Evo: italiani primi consumatori al mondo (ma non riconoscono la qualità) di Marco Locatelli 10 Settembre 2021 Gli italiani sono i primi consumatori di olio extravergine di oliva al mondo, con 500 mila tonnellate. Tuttavia la metà di loro non è in grado di riconoscere quando si tratta di un prodotto di qualità. È quanto è emerso da Evootrends, evento dedicato proprio alla fiera olivicola promosso da Unaprol e Fiera Roma. Quello che manca ai consumatori - che consumano mediamente 7,5 chili di olio all'anno - sono gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto sulla base delle caratteristiche chimiche e organolettiche. "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno e il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri - per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità - conclude Granieri - non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". Secondo il report fornito da Unaprol, gli italiani investono circa il 2,3% del loro budget per la spesa all'olio extravergine di oliva e sono il 30% quelli che acquistano direttamente presso frantoi, cooperative ed olivicoltori.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://www.economymagazine.it/lavoro/2021/09/10/news/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta-55454/

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rottaManifestazione in corso a Fiera Roma organizzata da Unaprol 10 Settembre 2021 di AdnKronos Lavoro Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. 'Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni'. 'Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance'. 'Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://www.economymagazine.it/lavoro/2021/09/10/news/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita-85...

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualitàI consumatori del Bel Paese dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva

10 Settembre 2021 di AdnKronos Lavoro Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). 'Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli'. 'Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato'.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Olio EVO: italiani primi consumatori al mondo. Ma poco intenditori

LINK: https://www.foodandtec.com/it-it/olio-evo-italiani-primi-consumatori-al-mondo-ma-poco-intenditori

Olio EVO: italiani primi consumatori al mondo. Ma poco intenditori EVOOTRENDS: "il 50% degli italiani non è in grado di riconoscere un prodotto di qualità" Questo sito utilizza cookies per facilitare la navigazione del sito. Se navighi su foodandtec.com, acconsenti all'utilizzo dei cookie. Consulta le Notizie dal mondo agroalimentare: prodotti, mercati, tecnologie, processi di filiera 10 Settembre 2021 L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati ISMEA elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di EVOOTRENDS, l'evento di settore dedicato alla filiera olivicola, organizzato da Unaprol e Fiera Roma il 10 e l'11 settembre, che nasce come anteprima dell'Expoforum Evoo Expo Roma, in programma per il 2022. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative e olivicoltori: 30%. Nonostante il consumo medio annuo procapite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, a parere di Unaprol, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno e il lavoro dei produttori italiani - spiega il Presidente di Unaprol, David Granieri -. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti - spiega Granieri - così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità". "Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità - conclude tranchant il Presidente di Unaprol - non torna più indietro e non si lascia tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://www.ilgiornaleditalia.it/news/lavoro/288795/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta Manifestazione in corso a Fiera Roma organizzata da Unaprol 10 Settembre 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://www.ilgiornaleditalia.it/news/lavoro/288794/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualita.html

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità I consumatori del Bel Paese dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva 10 Settembre 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021
Sito Web

LA SICILIA

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://www.lasicilia.it/adnkronos/news/fiere_evootrends_solo_5_aziende_olio_gestito_da_under_40_invertire_rotta-1330869/

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta Di Redazione 10 set 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali". Pubblicità

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021
Sito Web

LA SICILIA

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://www.lasicilia.it/adnkronos/news/fiere_evootrends_italiani_primi_al_mondo_per_consumi_olio_ma_50_non_conosce_qualita_-1330870/

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità Di Redazione 10 set 2021 Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". Pubblicità

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://www.latinaoggi.eu/agenzie/lavoro/178124/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta Manifestazione in corso a Fiera Roma organizzata da Unaprol Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. ò? questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali". © RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

LINK: https://www.notizie.it/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-per-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualit/

Home > Flash news > Lavoro > Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità 10/09/2021 | di Adnkronos Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il miglio stampa è da intendersi per uso privato

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://www.notizie.it/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta/

Home > Flash news > Lavoro > Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta 10/09/2021 | di Adnkronos Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021
Sito Web

OGGI Treviso

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità.

LINK: http://www.oggitreviso.it/fiere-evootrends-italiani-primi-al-mondo-consumi-olio-ma-50-non-conosce-qualit%C3%A0-262408

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità. 11/09/2021 01:30 | AdnKronos | 11/09/2021 01:30 | AdnKronos | 1 2 3 4 5 Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". 11/09/2021 01:30 AdnKronos

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021
Sito Web

OGGI Treviso

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta.

LINK: http://www.oggitreviso.it/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestite-da-under-40-invertire-rotta-262407

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta. 11/09/2021 01:15 | AdnKronos | 11/09/2021 01:15 | AdnKronos | 1 2 3 4 5 Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali". 11/09/2021 01:15 AdnKronos

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

10/09/2021 11:50
Sito Web

Olio: italiani primi consumatori al mondo, ma il 50% non riconosce un prodotto di qualità

LINK: https://www.radiocolonna.it/lifestyle-e-benessere/olio-italiani-primi-consumatori-al-mondo-ma-il-50-non-riconosce-un-prodotto-di-qualita/

Olio: italiani primi consumatori al mondo, ma il 50% non riconosce un prodotto di qualità È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità" di Monica Caboi 10 Settembre 2021 ore 11:50 L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500 mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 chili, i consumatori non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno e il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri - per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità. "Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità - conclude Granieri - non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". Approfondimento nel dossier Fiera Roma pronta alla ripartenza

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TEATRO NATURALE
AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

L'olivicoltura italiana è cosa per vecchi: invertire il trend

LINK: https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/associazioni-di-idea/35550-l-olivicoltura-italiana-e-cosa-per-vecchi-invertire-il-trend.htm

L'olivicoltura italiana è cosa per vecchi: invertire il trend Per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65. L'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi improntati sulla qualità, potrebbero facilitare l'avvicinamento dei giovani Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a EVOOTRENDS, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal Presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega il Presidente Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali". di C. S.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Il Dubbio.news

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità

Fiere: Evootrends, italiani primi al mondo per consumi olio ma 50% non conosce qualità I consumatori del Bel Paese dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva di Adnkronos venerdì 10 settembre 2021 Share on facebook Share on twitter Share on linkedin Roma, 10 set. (Labitalia) - L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri-. Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri -. Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietÃ intellettuale Ã riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã da intendersi per uso privato

11/09/2021
Sito Web

Il Messaggero.it

Visit Rieti e Asm Tour Operator alla Fiera Evootrends per promuovere il territorio

LINK: https://www.ilmessaggero.it/rieti/visit_rieti_asm_tour_operator_fiera_evootrends_turismo_reatino-6189506.html

Visit Rieti e Asm Tour Operator alla Fiera Evootrends per promuovere il territorio 2 Minuti di Lettura Sabato 11 Settembre 2021, 12:39 RIETI - E' in corso in questo fine settimana la Fiera Evootrends promossa da Regione Lazio, Unioncamere Lazio e Camera di Commercio di Roma, organizzata in modalità virtuale da Fiera di Roma. Un appuntamento importante dedicato alla filiera olivicolo-olearia che vede coinvolti produttori, aziende agricole, aziende di prodotti per la lavorazione, frantoi, enti di ricerca, attività ristorative, oleoteche, agenzie di viaggio e tour operator dedicati a promuovere l'olioturismo, che sta riscuotendo una particolare attenzione e raccoglie sempre più richieste dall'Italia e dall'estero. L'Ufficio Turistico "Visit Rieti" ha preso parte alla Fiera grazie ad ASM Tour Operator che promuove il territorio sabino con l'organizzazione di tour esperenziali negli uliveti della zona nel periodo della raccolta invernale delle olive a contatto con i coltivatori tra storie, racconti e visite ai frantoi per la molitura e le degustazioni del primo olio DOP d'Europa. «Una presenza importante ad una Fiera che rappresenta un'ottima opportunità per tutta la filiera produttiva, turistica e ricettiva del territorio sabino - spiega il Vicesindaco di Rieti e assessore al Turismo Daniele Sinibaldi - che attesta ancora una volta il costante e capillare lavoro di promozione turistica che si sta portando avanti per rilanciare le ricchezze non solo della città, ma di tutta la provincia di Rieti». Numerosi sono stati gli incontri sulla piattaforma di Evootrends sia con operatori italiani che esteri, all'insegna di un significativo interesse per le nostre attività e per le possibilità di collaborazioni congiunte. ©

RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

11/09/2021
Sito Web

citynews TODAY

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta

LINK: https://www.today.it/partner/adnkronos/economia/lavoro/fiere-evootrends-solo-5-aziende-olio-gestito-da-under-40-invertire-rotta.html

TD

Fiere: Evootrends, solo 5% aziende olio gestito da under 40, invertire rotta Manifestazione in corso a Fiera Roma organizzata da Unaprol Redazione 11 settembre 2021 03:41 Condividi Roma, 10 set. (Labitalia) - Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65: occorre invertire la rotta e puntare su qualità, formazione e innovazione per dare un futuro all'olivicoltura italiana. È questo l'allarme lanciato a Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma, dal presidente di Unaprol, David Granieri, che analizzando i dati Ismea sul settore, torna a chiedere un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. "Sono necessari interventi strutturali da parte del governo che rendano appetibile investire in olivicoltura - spiega Granieri -. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni". "Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri - Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance". "Abbiamo il dovere di lavorare per alzare ancora di più il livello qualitativo del nostro prodotto e ritagliarci fette di mercato che possano invogliare i giovani ad avvicinarsi al mondo dell'olio extravergine d'oliva - continua Granieri -. Puntando sulla grande qualità italiana e sull'innovazione tecnologica potremo finalmente ridimensionare le pratiche sleali che consentono agli oli borderline comunitari ed extracomunitari di invadere i nostri scaffali". © Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riproducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Olio, solo il 5% delle aziende gestito da giovani: a rischio la tradizione made in Italy

LINK: https://www.corriere.it/economia/aziende/21_settembre_11/olio-solo-5percento-aziende-gestite-giovani-rischio-tradizione-made-italy-516bd08e-...

Olio, solo il 5% delle aziende gestito da giovani: a rischio la tradizione made in Italy di Redazione Economia11 set 2021 Solo il 5% delle aziende olivicole è gestito da under 40 e per ogni giovane olivicoltore ce ne sono 10 over 65. Questo il quadro descritto dagli organizzatori di Evootrends, l'evento organizzato da Unaprol e Fiera Roma per fare il punto sul futuro dell'olivicultura italiana. Lo scenario è preoccupante tanto che il presidente di Unaprol, David Granieri, ha chiesto un impegno comune di tutta la filiera olivicola per rilanciare la produzione del nostro Paese. Prezzi Pane, pasta e olio: ecco perché i prezzi aumenteranno nel prossimo autunno di Massimiliano Jattoni Dall'Asén Il comparto L'olivicoltura, già sofferente per una elevata frammentazione con una dimensione aziendale media pari a 1,8 ettari, sconta un lento ricambio generazionale che inevitabilmente coincide con una scarsa propensione all'innovazione. Secondo Unaprol, proprio l'agricoltura di precisione, oltre a percorsi formativi costruiti per le imprese improntati sulla ricerca della qualità, potrebbe facilitare l'avvicinamento dei giovani al settore olivicolo. In tal senso, l'organizzazione dei produttori ha già messo a disposizione dei propri soci una piattaforma dedicata per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie adatte all'olivicoltura. «Sono necessari interventi strutturali da parte del governo - spiega il Presidente Granieri - che rendano appetibile investire in olivicoltura. Attraverso la Pac e il Pnrr, il Ministero avrà l'occasione di pianificare una strategia a lungo termine che consenta di rinnovare gli impianti e i modelli agronomici, puntando sulla qualità delle nostre produzioni». Agroalimentare Grano, la tempesta perfetta: nel 2021 quotazioni su del 60%. «Effetti anche sulla pasta» di Michelangelo Borrillo Fondamentale sarà puntare sull'innovazione tecnologica «per avvicinare i giovani all'olivicoltura - continua Granieri -. Le imprese che hanno puntato su agricoltura di precisione e tecnologia per la qualità sono quelle che hanno vinto la sfida dei mercati e che si sono rinnovate anche nella governance». Un modo anche per rispondere alla concorrenza dall'estero. © RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Visit Rieti e Asm Tour Operator alla Fiera Evootrends, Sinibaldi: 'Continuo percorso di crescita promozionale del territorio'

LINK: https://www.rietilife.com/2021/09/11/visit-rieti-e-asm-tour-operator-alla-fiera-evootrends-sinibaldi-continuo-percorso-di-crescita-promozion...

Visit Rieti e Asm Tour Operator alla Fiera Evootrends, Sinibaldi: 'Continuo percorso di crescita promozionale del territorio' in Cronaca Oggi 12:23 E' in corso in questo fine settimana la Fiera Evootrends promossa da Regione Lazio, Unioncamere Lazio e Camera di Commercio di Roma, organizzata in modalità virtuale da Fiera di Roma. Un appuntamento importante dedicato alla filiera olivicolo-olearia che vede coinvolti produttori, aziende agricole, aziende di prodotti per la lavorazione, frantoi, enti di ricerca, attività ristorative, oleoteche, agenzie di viaggio e tour operator dedicati a promuovere l'olioturismo, che sta riscuotendo una particolare attenzione e raccoglie sempre più richieste dall'Italia e dall'estero. L'Ufficio Turistico "Visit Rieti" ha preso parte alla Fiera grazie ad ASM Tour Operator che promuove il territorio sabino con l'organizzazione di tour esperenziali negli uliveti della zona nel periodo della raccolta invernale delle olive a contatto con i coltivatori tra storie, racconti e visite ai frantoi per la molitura e le degustazioni del primo olio DOP d'Europa. Foto: RietiLife © 2021-09-11 Aquila

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Italiani primi consumatori olio, ma 50% non riconosce qualità

LINK: https://www.siciliaogginotizie.it/2021/09/12/italiani-primi-consumatori-olio-ma-50-non-riconosce-qualita/

L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500 mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 chili, i consumatori non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno e il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri - per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità. "Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità - conclude Granieri - non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". Condividi: Twitter Facebook

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

13/09/2021
Sito Web

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia

Italiani primi al mondo per consumo di olio, ma di qualità ne capiscono ben poco

LINK: https://www.cronachedigusto.it/index.php/archivio/del-05042011/scenari/italiani-primi-al-mondo-per-consumo-di-olio,-ma-di-qualità-ne-capiscon...

Italiani primi al mondo per consumo di olio, ma di qualità ne capiscono ben poco Pubblicato in Scenari il 13 Settembre2021 L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500 mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi durante la prima sessione di incontri di Evootrends, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 chili, i consumatori non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno e il lavoro dei produttori italiani - spiega il presidente di Unaprol, David Granieri - per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità. "Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità - conclude Granieri - non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato". C.d.G.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

L'Italia è prima al mondo per il consumo di olio d'oliva

LINK: https://www.lamescolanza.com/2021/09/13/italia-e-prima-al-mondo-per-il-consumo-di-olio-doliva/

L'Italia è prima al mondo per il consumo di olio d'oliva 13 Settembre 2021 I consumatori del Bel Paese dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva. L'Italia ha il primato mondiale nei consumi annui di olio extravergine d'oliva con oltre 500mila tonnellate, ma il 50% degli italiani non è ancora in grado di riconoscere un prodotto di qualità. È questa la fotografia scattata da Unaprol, su dati Ismea elaborati dal proprio ufficio studi, durante la prima sessione di incontri di EVOOTRENDS, l'evento dedicato alla filiera olivicola organizzato da Unaprol e Fiera Roma. Nonostante il consumo medio annuo pro capite di olio d'oliva si aggiri sui 7,5 kg, i consumatori italiani non hanno ancora in mano tutti gli strumenti per scegliere con cognizione il miglior prodotto possibile per caratteristiche chimiche e organolettiche. Secondo i dati forniti dall'organizzazione dei produttori, gli italiani dedicano il 2,3% del proprio budget di spesa all'olio extravergine d'oliva, con una larga propensione all'acquisto diretto presso frantoi, cooperative ed olivicoltori (30%). "Abbiamo la necessità di lavorare all'educazione al consumo di oli extravergine d'oliva di qualità per valorizzare in questo modo l'impegno ed il lavoro dei produttori italiani - spiega il Presidente di Unaprol, David Granieri - Per questo motivo, insieme a Campagna Amica e Fondazione Evoo School, stiamo cercando di formare, attraverso diversi eventi dedicati, consumatori più attenti e consapevoli". "Amaro e piccante, due caratteristiche positive degli oli, non possono essere scambiati per difetti, così come è necessario pretendere al tavolo di un ristorante che l'olio abbia la sua dignità e non venga servito in una oliera che ne distrugge le caratteristiche organolettiche e salutistiche e mortifica i produttori di qualità- continua Granieri - Chi impara a conoscere e a distinguere un olio extravergine d'oliva italiano di qualità non torna più indietro e non si lascia più tentare dalle offerte civetta che danneggiano il mercato".

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ALIMENTANDO
IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

Il Mipaaf destina 10 milioni di euro al settore olivicolo italiano

LINK: https://www.alimentando.info/il-mipaaf-destina-10-milioni-di-euro-al-settore-olivicolo-italiano/

Il Mipaaf destina 10 milioni di euro al settore olivicolo italiano RepartoGrafico Roma - Francesco Battistoni, sottosegretario al ministero delle Politiche agricole, è intervenuto alla manifestazione Evoo Trends tenutasi nei giorni scorsi alla Fiera di Roma. Come riferisce Italia Oggi, il sottosegretario ha annunciato importanti investimenti per l'olivicoltura italiana. 'Si tratta di un provvedimento che vuole sostenere nuovi impianti e la ristrutturazione di quelli esistenti, con l'introduzione di innovazioni essenziali per il futuro del settore, come l'irrigazione', spiega Battistoni. A breve, inoltre, verrà convocato un tavolo con le associazioni di settore per discutere di un nuovo piano olivicolo nazionale. Quello precedente, con una dotazione di 30 milioni di euro, non è infatti riuscito nell'obiettivo di incrementare la produzione nazionale a 500mila tonnellate.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato